

東北からもつたいないをおいしいに!

CO・OPバナナチョコアイスバー

フタバ食品株式会社 東北食品株式会社



今回は、2025年秋に新しくできたコープ商品のシリーズ「もつたいないを活かす」の「CO・OPバナナチョコアイスバー」について、フタバ食品株式会社と東北食品株式会社の増淵さんと子会社で岩手県にある東北食品株式会社の菅原さんにお話を聞いてきました。

フタバ食品株式会社と

東北食品株式会社について

フタバ食品株式会社は、1945年創業の昨年2025年に創立80周年を迎えた氷のサクサク食感とレモンのすっぱさがクセになる「サクレレモン」などのアイス・氷菓を製造しているメーカーです。ほかにも、中華まんじゅうやマロングラッセなどの食品の製造もおこなっています。

全国に同社のアイス・氷菓を製造する拠点が、岩手県紫波郡矢巾町にある東北食品株式会社もその一つです。

東北食品株式会社は、国際認証規格FSSC22000を取得し、安全な食品づくりを行っています。製造している商品は「サクレ」シリーズの期間限定品や今回ご紹介する「CO・OPバナナチョコアイスバー」があります。

「バナナアイスバー」があります。

コープの「もつたいないを活かす」シリーズはその名の通り、規格に合わないもの（小さすぎ、大きすぎなど）や加工する際に出る切れ端（端材）など、通常では廃棄せざるを得ないもつたいない食品を活用して作った商品です。

バナナチョコアイスバー

バナナチョコアイスバーは、本数や形が合わない、黒ずみがあるなどの理由で破棄される南米ペルー産のコープの有機栽培バナナを5%使用したバナナアイスとバナナ味の黄色いバナナチョコでコーティングした本物のバナナそっくりなアイスです。

営業部の増淵さんは「日本生協連様から、もつたいないバナナを活用した商品の開発を依頼された時、子どもにも人気のある弊社の「チョコバナナ」をコープ商品向けにアレンジして、見た目でも楽しんでもらえるように考えました。そのため、市販で売られているチョコバナナのアイスとは違う本物そっくりな見た目が出るよう特注のバナナチョコのコーティングを採用して、お子さまもバナナを皮ごと食べているようなユニークな見た目に中のアイスも本物のバナナとそっくりになりました。」と話します。

見た目も味もバナナそっくりな「バナナチョコアイスバー」は、原料の有機栽培バナナのおいしさに加えて、パリパリのチョコの皮やアイスならではの歯ざわり、くちどけも楽しむことができます。果物のバナナは皮ごと食べないですが、アイスのバナナならそのまま全部食べることができます。

また、一番大変だったのが、バナナピュレの割合です。バナナピュレは取り扱いが難しく多すぎると加工の過程で黒っぽくなってしまうほか、原料のバナナが足りなくなってしまう「もつたいないを活かす」というシリーズの趣旨からも外れてしまいます。そのことから、色々な割合で試作したうえで、日本生協連様の担当者様とも話し合いバナナピュレの割合は5%とし

ました。」と話します。
おいしいアイスを安全に食べてもらうために気を付けている事

安心して食べていただけるよう、コンタミ（別の商品につかうアレルギーの原因となる食品が混入すること）を発生させないために、徹底的な洗浄とアレルギーの原因となる材料を他の原料の保管場所から離すことや専用の部屋で計量するといった区分けを明確にするといった対策をしています。ほかにも「アイスは低温で作られますが、安全な商品をお届けするためには、冷やしきるまでの温度管理が欠かせないので、いつも気にかけています。」と工場長の菅原さんは話します。

バナナチョコアイスバーができるまで

①はじめに計量した材料を混ぜ合わせ、アイスのもとになるアイスクリームミックスを作り、高温で殺菌したあと冷やして低温のタンクの中でエージングします。エージングすることで出来上がりになめらかになります。
②エージングしたアイスクリームミックスを専用の機械で半凍結させると同時に空気を含ませながら混ぜ合わせ、くちどけを良くします。

③半凍結状態のアイスクリームミックスを型に充填して冷やして固め、棒が沈み込まない状態まで固まったら、棒をさしてさらに冷やし固めます。



▲空気を含ませることでアイスをなめらかにする機械。高速で攪拌することで空気を含ませます。



▲空気を含ませたアイスクリームミックスを型に充填する工程。金属の型の周りにも冷たい約-30℃のブライン液（塩化カルシウムの不凍液）を循環させアイスクリームミックスを冷やして固めます。

④固まったアイスを型から抜き、液体窒素で凍結させ、専用のバナナチョココーティングして、再度液体窒素で固めてバナナチョコアイスバーのできあがり。



▲固まって型から抜いたバナナチョコアイスバー。バナナチョコをつける前は皮を剥いたバナナにそっくりです。



▲バナナチョコをつけたバナナチョコアイスバー。余分なバナナチョコを落とし、液体窒素で固めたらできあがり。

⑤できあがったバナナチョコアイスバーは、目視で先端が欠けていないかなどをチェックしたあと、一本ずつ袋詰めし、重量を測り、金属検出器などで検査したあと6本をひとまとめにして箱詰めします。



▲完成したバナナチョコアイスバーは、型から抜く際に先端が欠けてしまうことがあるため、鏡の前を通過させ人の目で先端部分が欠けていないかチェックします。欠けているものがあればラインから取り除きます。



▲金属検出器などで異物が混入していないかチェックします。

⑥箱詰めした後、段ボール箱に梱包します。段ボール箱のバーコードを機械が読み取って自動で仕付けパレットに積み上げます。商品は一時的に東北食品株式会社の冷凍庫内で保管され、製品検査後、全国の生協に出荷されます。冷凍庫内では1300パレット分の商品を一度に保管しておけるそうです。

組合員のみなさまへ

弊社で作っているコープ商品はどれもなるべく使わなくてよい添加物を使わず、こだわりの原料で作っています。

組合員の皆様の考え方が一番大切だと考えておりますので、たくさんの声をいただき、「こうした方がいいよ」という声には、できるかぎり対応して改善しながら、これからもおいしいものを作り続け、さらにより良い商品を開発したいと考えています。

アイスを食べて、幸せそうな顔をされているのを見ることがメーカーとしての一番の喜びです。「すべての人が幸せを実感できること」が使命だと考えておりますのでこれからも笑顔の行きかう時間をたくさん作っていきましょう。

フタバ食品株式会社営業部広域営業課係長 増淵大軸



フタバ食品株式会社
営業部 広域営業課 係長
増淵大軸さん(左)

東北食品株式会社
工場長
菅原一真さん(右)

東北食品株式会社が作っている
これもおすすめ!アイスとかき氷!

CO・OP 瀬戸内産レモンアイスバー

新商品の瀬戸内産のレモン果汁を3%使用した爽やかなシャーベットタイプのアイスバーです。Week9/2週号掲載予定。

サクレWメロン

青肉メロン味のみぞれに、赤肉メロンがたっぷり入っています。コープあおもりのお店でお見かけしたらぜひご利用ください。



▲右端がバナナチョコアイスバー、天井が見上げるほど高く、とても広い冷凍庫。