



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出合いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

# 古今東北商品の作り手を訪ねて 岩手県産青大豆・岩手県産ヒメノモチ使用 もっちり青大豆大福



岩手阿部製粉株式会社のスタッフ。抜群のチームワークで、美味しい菓子作りに邁進しています



青大豆がごろごろと入った食べ応えのある大福です

お茶のお供として身近にある大福。シンプルなのに原料のよさが美味しさの要です。美しい緑色をした青大豆のあんをツヤ・コシのあるもち生地で包み「もっちり青大豆大福」に仕上げているのは花巻市の岩手阿部製粉株式会社。独自の製粉法と風味を保つ冷凍保存で、美味しさは折り紙付きです。

## 一つひとつが豊かな味わい 岩手県産原料

もち米は岩手県産「ヒメノモチ」で、もちにすると滑らかな舌触りになるのが特徴です。大福の生地づくりでは、もち米を粉にした牛皮粉に、北海道産ビートグラニュー糖、山芋加工品などを加えます。また、青大豆あんを使用している大豆は緑色の濃さが特徴の「青丸くん」。煮豆からあんをつくる工程では、宮古の塩を使用していま



岩手県産青大豆・  
岩手県産ヒメノモチ使用  
もっちり青大豆大福  
本体価格398円  
(税込429円)

りらく2025年2月号掲載



3



2



1



5



4

- 1 胴搗機でもち米をつく工程。杵が上下してゆっくり粉にしていきます
- 2 蒸練釜からできあがった生地を取り出します
- 3 丁寧な手作業で青大豆を生地に混ぜていきます
- 4 生地とあんは包餡機に送られ、あんを包んだ大福になってコンベアに流れてきます
- 5 異物検査などを経て機械で個包装された大福を、手作業で4個ずつ大きい袋に入れ、箱詰めへ

大福の生地は、蒸練釜に牛皮粉とグラニュー糖、山芋加工品を加えて攪拌しながら蒸し上げて作ります。

## 衛生管理の技術を駆使 胴搗製粉、冷凍、

岩手阿部製粉では、水車を利用する昔ながらの原理を応用した製粉方法「胴搗製粉」を採用しています。少量ずつ時間をかけて行うため、摩擦熱が少なく、素材へのダメージを抑えることができます。

大福の新鮮な味わい  
正直に作る  
取締役営業部長の菊池俊哉さん

工場長の佐藤正幸さんは冷凍の利点と衛生管理の徹底を強調します。「弊社では40年前に日本で初めて和菓子の冷凍を始めました。素材の風味を活かすため、添加物を使わずに作りたかったからです。機械や目視での検査、作業者の菌の確認、清掃など衛生管理はしっかり行っています。食品安全マネジメントシステムに関する国際規格ISO22000の認証を取得しています」

コンベアで運ばれながら、大福は個包装され、大包装、段ボール箱詰めと工程が進みます。最後にマイナス40度で15時間かけて冷凍する緩慢凍結を行って完成です。



取締役営業部長の菊池俊哉さん



工場長の佐藤正幸さん



代表取締役専務の小原克也さん

「保存料などの添加物を使わずに、いかに美味しい菓子を作るかを追求してきましたが、その姿勢は今後も変わりません。この青大豆大福を食べると幸せな気分になっていただければ嬉しいですね」と笑顔。青大豆大福は冷凍で出荷されるため、長く保存できます。食べる時は室温で2時間ほど自然解凍すれば作りたての美味しさに。生地のもちもち感、生地に「ごろごろ」と入った青大豆、優しい甘さのあんが調和し、至福の味わいです。

古今東北公式HPにて、  
新商品や催事情報を  
日々発信しています。  
ぜひ、ご覧ください。

Instagramも  
更新中!

古今東北商品の一部が  
楽天市場で購入できます！  
こちらからチェック▶

掲載商品は、みやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協、コープあおもり、コープあきたの宅配で購入できます。

■ お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821