

手軽でおいしい もっちりもちニラチヂミ

今月の産地・
メーカー
香住食研(株)

香住食研(株)



香美町
兵庫県

3生協で共同開発した
「粉もん」です



生協限定

もっちりもちニラチヂミ
360g (2枚入)

10月4回 参考価格:
¥498円(税込537円)
初回お試し価格

新登場

冷凍品とは思えない
もちもち&パリッとした食感と
たっぷり入ったいかの旨み。
手間いらずなのに
食べ応えもバッチリ!
いつでも食べられるように
買い置きしておきませんか。

韓国風の お好み焼き

兵庫県に本社のある香住食研(株)は、東都生協との取り引きが15年以上になる冷凍食品の専門メーカーで、企業理念は日本の誇るソウルフード「粉もん」の魅力を世界へです。
「もっちりもちニラチヂミ」は、東都生協の商品担当が当時商品のラインナップになかった「チヂミ」はできないかと相談を持ち掛けたのをきっかけに、「生協ネットワーク21(左ページのコラム参照)」に加盟するコープ自然派事業連合、生協連合会アイチョイスからも取り扱いたいとの要望があり、商品化を進めることになりました。

国産原料に こだわって開発

商品の開発に当たり、うま味調味料・たん白加水分解物は不使用を前提とし、皮に使用する小麦、具材に使用するいか・にら・玉ねぎ・にんじんは国産原料にこだわった内容で作ることになりました。
日本人は餅やうどんなど「もちもち食感」を好む傾向があります。商品名に入っている「もっちりもち」した食感を表現するために、皮の小麦にはもちもちとした粘りが特徴の北海道産小麦「ななかまど」を使用。さらに、餅粉やタピオカ粉をブレンドすることで、よりもちもちと食べ応えのある食感にしました。

「もちもち」も 「パリッ」も

「もちもち食感」を強く意識したこともあり、開発当初の調理方法は電子レンジ加熱のみとしていました。
試作品を試食した東都生協の商品担当から「パリッとサクツと感があってもよいのでは」との意見があり、パリッと食感を出せる工夫として、フライパン調理も可能な内容へ変更されました。また、いかの増量も実現しました。
香住食研(株)の技術で、電子レンジ加熱で「もちもち」・フライパン調理で「パリッ」の2通りの食感が楽しめる商品として、10月4回に新登場となりました。

「粉もん」の冷凍食品専門 メーカーのこだわり



工場長の定元修二さん

「粉もん」といえば、お好み焼き・たこ焼きなど小麦粉を使った料理の総称。特に大阪では「一家に一台たこ焼き器」が当たり前と言われるほど、家庭でもよく作られています。
香住食研(株)は、ほかのメーカーのオートメーション化では作れない商品を独自に作ることで、急速冷凍技術で食感や風味をギュッと閉じ込めています。「冷凍食品でこんなにおいしいものが手軽に食べられる」との感動もいただいています。

「もっちりもちニラチヂミ」が、

焼いた後に冷凍していても「外はカリッと中はもっちり」のチヂミらしい食感が復活するのは、この技術のたまものです。
具体的な製造工程は、まず、各種原材料を計量し、レシピに沿って調合・攪拌します。この時に混ぜ過ぎると粘度が高まるので、原材料を投入する順番や時間にこだわっています。

生地ができ上がると、焼成室に運び、連続焼成機に投入していきます。焼く前に形を整えるための専用枠に生地を流し込んで成形。専用枠は1枚1枚人の手で作業しています。連続焼成機で焼き上がったチヂミは、輸送用コンベアでスパイラルフリーザー(瞬間凍結機)に運ばれます。マイナス35℃以下で、40分以上掛けて凍結。凍結されたチヂミは、1枚ずつ検品しながら包装機に投入します。このような工程を経て、本格的な韓国屋台の味が手軽に楽しめる商品になります。
冷凍庫にストックしておけば、忙しい日の一品や、おつまみにもぴったり。子どもから大人まで喜ばれる商品です。

オートメーション化できない
「手作業」での製造にこだわり、
関西が誇る粉もん文化を
冷凍食品で再現しています。

手作業で専用の枠に
流し込みます



連続焼成機
1時間で1,300枚を
焼き上げます



手作業で1枚1枚ひっくり
返します



column 「生協ネットワーク21」 コラム

1996年に、とちぎよつ葉生協、西市民生協(現・自然派くらぶ生協)、ナチュラルコープヨコハマ、あいち生協の4つの生協が、情報共有と交流を目的に集まったことから始まりました。

東都生協は2024年に加盟。現在は、9生協と2事業連合が加盟しています。今後も協力してプライベートブランド商品や特別仕様商品の開発、取り扱いを進めていきます。

MOGMOG レシピ

調理時間 5分

韓国屋台風のたれ

たれは付いていませんので、お好みのたれでお楽しみください(包材にたれの記載あり)

材料(「もっちりもちニラチヂミ」2枚分)

A 砂糖…小さじ1 酢…小さじ1
しょうゆ…大さじ1
にんにく・白ごま…少々
ラー油またはごま油…お好みで

作り方

- Aの材料を全て混ぜ合わせてたれを用意しておく。
- 「もっちりもちニラチヂミ」は解凍せず、冷凍のまま加熱調理する。
- 食べやすい大きさにカットして盛り付ける。

<電子レンジの場合>

凍ったままの「もっちりもちニラチヂミ」1枚を皿にのせ、ラップをかけて加熱調理。(500W4分30秒、600W4分が目安)冷たい場合は、さらに10秒ずつ加熱する。もう1枚も同じように加熱調理する。

<フライパンの場合>

サラダ油を引き、凍ったままの「もっちりもちニラチヂミ」を入れ、時々返ししながら中火で約5分加熱調理。

3 2025.10月 MOGMOG

MOGMOG 2025.10月 2