

北海道コクボ S マシユール・阿部ひな



コクボについて

- コクボの本社は千葉県八千代市にあり、工場は、全国に14か所あります。安平町の工場では、約100人の従業員が働いて、氷や洋菓子などを生産しています。
- 受注生産なので、その時によって生産量は、ちがいます。
- 現在の商品の数は、約30種類でクリームなどの味の違いで分けていくと数百種類になるそうです。
- 作るのに、一番手間のかかる商品は「モンブラン」だそうです。手作りする部分が多いからだそうです。
- 安心で安全な品質に、特にこだわって生産しています。
- 「おいしい」というお客さんの声が、この仕事のやりがいになるそうです。

氷について

- 食用氷と水産氷を生産していました。食用氷は長い時間かけて生産していて、水産氷は1日で生産しています。
- 氷は、機械を使い一日に36トン生産している。
- 氷の原料は、井戸からくみ上げた地下水をキレイにして使用している。
- 120kgの原氷を作った後、それを砕いて袋詰めしている。
- 透明な氷にするためには、空気の粒がはいらないようにしなくてはいけないため、コクボでは、氷をこおらせるために、一方向からゆっくり凍らせている。(いろいろな方向から凍らせたり、急速に凍らせたりすると、空気の粒が入りやすくなってしまう)

洋菓子について

- 「焼成室」で生地を作り、「仕上げ室」でクリームなどを入れて仕上げ、「布袋室」で箱詰めして出荷しているそうです。
 - カスタードクリームなどを作る「仕上げ室」は、「クリーンルーム」とよばれる部室になっています。
 - 「クリーンルーム」とは、アメリカの NASA (ナサ) で開発された HEPA (へパ) と呼ばれるフィルターで、小さなゴミを残さずにろ過している部屋のことである。
 - 洋菓子は、機械を使い、一部を手作業で行いながら作っている。
 - シュークリームやエクレアの製造過程は約 4.5 メートルあり、1 時間にシュークリームなら 2745 個、エクレアなら 3130 個生産することができる。
 - クレープの製造過程は約 20 メートルあり、1 時間に 1400 個生産することができる。
 - 短時間で大量生産できるように、卵は、すでに割ってあるものを仕入れて使用している。
- 直売
- 生産されたおかしを買うことができる。午前中の方が品数が多いのでおすすめです。

コクボのシュークリームは、「モンドセレクション金賞」を受賞しました。

コクボ直売所の営業時間は 9:30~5:00 です。

一番人気のミルクレープ

