

みんなとコープを声でつなぐ

CO・OP商品 声ニュース

2020年2月号



今月のニュース

組合員の声に支えられて… CO・OP商品は誕生60周年。



組合員からのメッセージ

60周年おめでとうございます!
これからも健康的でおいしい商品
であふれますよう、期待して
います。おめでとうございます。



組合員からのメッセージ

CO・OP商品で育ってきました。
今はCO・OP商品で子育て
をしています。子どもたちも
ファンです。



組合員からのメッセージ

祝!遠慮♥おめでとうございます。
私も60歳になっても
CO・OP商品を使用しつづけ
ます。



1960年、第一号の
「生協バター」誕生。
組合員とともに歩み続け
てきたCO・OP商品は、
2020年に60周年を迎
えます。



特別な、あたりまえ

他にはない「特別」が、くらしの「あたりまえ」になるように、
60年間ずっと、CO・OP商品をつくり続けてきました。
これからも、組合員の声から生まれるたくさんの「特別」が
すてきな「あたりまえ」になりますように。

60周年にちなんで、特におすすすめしたい

おすすめ60商品をご紹介します!

数あるCO・OP商品の中でも、長年多くの組合員から愛されてきたロングセラー商品や、世の中に先じてコープが商品価値を切り開いてきた商品などをピックアップ。その一部を、組合員から寄せられた声とともにご紹介します!

声

衣が薄くて、えびが
しっかり感じられて
とてもおいしい。

今まで買った
どの冷凍えびフライよりも
おいしくてびっくり。

身もプリプリで、
これ食べたら
他のえびフライは
食べられません!



4902220745685

CO-OP サクッとプリプリえびフライ

- 鮮度のよいブラックタイガーを
- 生のまま産地で衣付けし、急速凍結。
- えびの食感とうま味にこだわったえびフライです。

声

振り塩がしょっぱすぎず
気に入っています。
スーパーで買うより
おいしいし
値段も手ごろです。

焼く手間がいらず、
レンジでチンする
だけでとても便利。
味もおいしく
家族が喜ぶ。



4902220113613

CO-OP 炭火やきとりもも串(振り塩)

- 若鳥もも肉を炭火で香ばしく焼き上げました。
- 鶏肉のうま味が引き立つ振り塩タイプです。

声

子どもが
気に入っています。
わが家にとっては
ないと困る一品です。

まろやかな味で
コクがあり
おいしいです。



4902220331581

CO-OP ベビーチーズ

- 手軽に食べられるサイズで個包装。子どものおやつや、
- お酒のおつまみ、料理にちょっと使いたいときなどに。

声

おいすぎてびっくり!
できたてのとうもろこしを
丸かじりしているみたい!



冷凍保存で
少量ずつ使えるし、
袋はチャック付きで
とても便利です!

4902220820665

CO-OP 北海道のつぶコーン

- 十勝産の甘くておいしいスイートコーンを、
- 収穫後すぐに急速凍結。生産者まで特定が可能な原料を使用しています。

声

簡単に
おいしくつくれ、
子どもが普段あまり
食べないごぼうを
食べてくれます。



4902220320950

CO-OP きんぴら風ごぼう飯の素

- 国産のごぼうとにんじんを使用した、
- 根菜たっぷりの炊き込みご飯の素。
- 少し唐辛子をきかせた、きんぴら風の味わいです。

国産の野菜（※ごぼう、
にんじん）を使っている
ので安心です。急なお客
さまや忙しいときに重宝
します。

声

おいしいし、
ほかのメーカーのものとは違い
べたつきがなくカリカリッとして
よかったです。



4902220096114

CO-OP ぽりぽり小魚

- 国産のかたくちいわしをしょうゆと砂糖で
- 甘辛く味付けし、ごまと和えました。
- 手軽に美味しくお魚のカルシウムがとれます。

お弁当や
ウォーキングのときに
一緒に持って
行ってます。

声

薄手で切りやすく、
使いやすいです。

使ってみると、
値段が安い他のラップより
レンジに強いのがわかりました。

CO-OP 電子レンジにも強いラップ

- 耐熱温度(180℃)～耐冷温度(-30℃)が広く、
- 食品の冷蔵・冷凍保存から電子レンジの温めまで
- 安心して使えます。



4902220664306

耐熱温度180℃ってすごいですね。
市販のラップを探してみても
こんなに耐熱温度が
高いラップはなかったです。

コープ商品60周年 特設ページ公開中!

おすすめ60商品のほか、組合員座談会、生産者・工場担当者に聞く開発ストーリー、
CO・OP商品60年の歴史など楽しいコンテンツがいっぱい。ぜひご覧ください!



特設ページはこちら! <https://goods.jccu.coop/60th/>



人気商品 **co-op** (長崎風) ちゃんぽんが 声に応じてリニューアル!

2020年春より/

新



4902220097937 / 4902220098002 / 4902220098026

年間約700万食もご利用いただいている人気の冷凍ちゃんぽんが、2020年春より、組合員の声を取り入れてさらに表示をわかりやすく、おいしくリニューアルします。 ※18年度実績

リニューアル
ポイント

1

もっとわかりやすい表示に改善!

調理方法についてお問い合わせを複数いただいたことから、初めて具付きめんを調理する方にもわかりやすいよう、表示を見直しました。



組合員の声

作り方がわかりにくいです

スープを入れるタイミングは?



組合員モニターが検証しました



組合員モニターが実際に調理を行った後、アンケートやヒアリングを行いました。

パッケージの「調理方法」をわかりやすくしました

旧

調理方法(1食分)

凍ったまま 鍋 調理

1 水と「スープ」を沸とうさせる
スープは直前に袋のままお湯につけて解凍する。鍋に水とスープを入れ沸とうさせる。

水の量	
濃いめ	280ml
標準	300ml
あっさり	320ml

2 「具付きめん」を入れる
凍ったままの具付きめんを内袋から出し、具を上向きにして入れる。

3 再び沸とうするまで加熱
めんがほぐれ、再び沸とうするまで加熱する(調理時間は具付きめんを入れてから約2分30秒)。

新

調理方法(1食分)

凍ったまま 鍋 調理

●「スープ」はあらかじめ袋のままお湯につけて解凍してください。袋から出しやすくなります。

1 水と「スープ」を沸とうさせる
鍋に水と解凍したスープを入れ、沸とうさせる。

2 「具付きめん」を入れる
凍ったままの具付きめんを内袋から出し、具を上向きにして入れる。

3 再び沸とうするまで加熱
めんがほぐれ、再び沸とうするまで加熱する(調理時間は具付きめんを入れてから約2分30秒)。

改善案について組合員モニターに意見を聞き、スープを解凍する工程は①から独立させて入れました。また、文字は黒と赤を使い、ふきだしを減らしてすっきり見やすくしました。

リニューアル
ポイント

2

もっとおいしく!

現行品へいただいた声から人気の理由を分析し、組合員アンケートを実施して具材の配合を見直し、具やめんをさらにブラッシュアップしました。



組合員の声

たっぷりの野菜がとれてうれしい!
冷凍とは思えない野菜のシャキシャキ感!

鉄鍋で炒めています!!



シャキシャキ感は
これまで通り

野菜を1/3日分に増量!

1食あたりの
野菜

112.6g

→ 118g

に増えました(生換算)

※厚生労働省は1日350g以上の野菜摂取を推奨しています。



※画像はイメージです。



組合員の声

いろいろな具材が入っていて満足!



組合員の声

めんもスープもおいしい!

具材は11種のまま、 えびがサイズアップ

旧



新



えびは一回り大きく、よりおいしくなりました。
また、ねぎを追加し、彩りもアップしました。

おいしさそのまま、 ゆでのびしにくいめん



めん配合変更と熟成工程の追加で、食感はそのまま、ゆでのびしにくく改良しました。

リニューアル品への組合員の声

- 1/3日分の野菜がとれるのはうれしい。野菜がシャキシャキしていて、甘くておいしい。えびが大きくなって味もはっきりした。
- 野菜の量目が増えるのはうれしいです。簡単に済ませたいときにめん料理にしますが、野菜がどうしても不足しがちなので、もともと入っているのはありがたいです。
- 見た目も彩りよくえびの赤みもきれい。プリッとおいしくなりました。野菜、具材がしっかり入っていて、特に野菜のうま味が出ていておいしいです。

<試食評価:2019年9月実施>

さらにおいしくなりました!
まだご利用いただいた
ことがない方も
ぜひおためしください。



冷凍食品部 担当



～全国のコープから、今月のニュースをお届けします～

内堀醸造(株)の工場でお酢ができるまでを学びました!



今月のテーマ

2019年度第2回 ラブコープ商品 工場・産地交流会

2019年度第2回ラブコープ商品工場・産地交流会[※]は2019年11月、長野県にある内堀醸造(株)アルプス工場で開催しました。内堀醸造(株)はCO・OP純米酢をはじめ玄米黒酢や純りんご酢など、醸造酢商品を製造している取引先です。

[※]主に生協の組合員理事を対象に、商品について学び、つくり手の苦労や想いを聴くことで、コープ商品の価値を共有し、共感・愛着を深める場として年に3回程度開催しています。



内堀醸造(株) アルプス工場(長野県飯島町)

これらのコープ商品をつくっています



CO-OP 純米酢



CO-OP 玄米黒酢



CO-OP 国産りんご果汁使用
純りんご酢



CO-OP べんりな
合わせ酢

商品学習会

今回は、『酢』が造られる過程や醸造方法の違いとこだわり、醸造酢の種類、アレンジレシピなどについて学習しました。



内堀醸造(株)
井上名古屋支店長

アルプス工場では仕込み水は中央アルプスの伏流水を使っています



日本生協連
仲村商品担当

純米酢はお米のみで造られています。お米だけで造ることでまろやかな味わいになるのです。りんご酢はりんご果汁の甘みを使って醸造し、お酢を造っています



さまざまな種類の酢の飲み比べや、酢を使ったドリンクの試飲なども行いました。

工場見学

コープ商品を製造する工場は、標高740mに位置し、水と空気に恵まれた自然の豊かな環境にあります。仕込み水は中央アルプスの伏流水を使っています。

精米



サラサラしてて、
キレイにぬかが
取れてる！

ダイヤモンド
ロール精米機で
精米したお米。

蒸米



蒸しが合ったお米
を試食。グミのよ
うな食感でした。

酒発酵



タンクの中の
空気をかぐと、
麴のふくよか
な香りが。

酢酸発酵・貯蔵熟成



酢酸発酵工程と貯蔵タンク。空気を泡のように入れて発酵させる「通気発酵」という技術を使うことで、安定した品質のお酢を醸造することが可能になります。そして貯蔵タンクで熟成させることで柔らかなお酢になります。

米酢造りの 大まかな工程

精米

蒸米

酒発酵

酢酸発酵

貯蔵熟成

お酢を使った
メニューを
試食しました！



内堀醸造 内堀信吾会長にコープの醸造酢への熱い想いを聴きました



名動生協(現コープあいち)さんの商品を手掛けるようになり、組合員さんが何十回となく工場に来られました。家族を大切にしたい、おいしくて安全な酢が欲しい、と目を輝かせておっしゃる多くの組合員さんと出会ったことで、この人たちの信任に応えたいと感じ、酢造りへ情熱を注ぎかけとなりました。ここは、どこからどこまでもあなた方の工場です。我々はあなた方の信任を受けておいしい酢造りをしているのです。

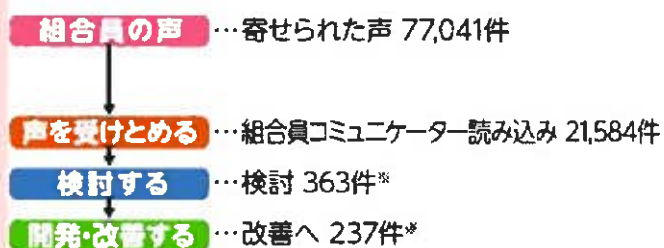
参加者の声

- 内堀さんのこだわりや知識の多さに感心しました。
- 会長の熱い思いを聞いて、感動し目がうるみました。
- つくり手の生の声をたくさん聴けた有意義な時間でした。





声を活かす取り組み(2019年度累計)



コープでは、組合員の想いをかたちにする商品づくりを行っています。寄せられた声を商品の開発・改善に活かした例など、さまざまなコープの取り組みをご紹介します。

CO・OP商品 声ニュース

2020年2月発行

【発行元】日本生活協同組合連合会 マーケティング部 組合員の声グループ
03-5778-8159 voice@jccu.coop

組合員の声に応じて改善されたコープ商品の事例などはホームページでもお知らせをしています。

コープ商品 みんなの声

商品の取り扱いとは各地域の生協によって異なります。ご利用の生協で取り扱いのない商品が掲載されている場合があります。