

みんなとコープを
声でつなぐ

CO・OP商品 声ニュース

2026年
2月号

「来館テスト」で組合員の声を 聴いています！



今月のCONTENTS

- P2 「来館テスト」について紹介します！
- P5 トリプル受賞！UCDAアワード2025
- P6 声に応じて開発・改善
 - ・コープ商品の米
 - ・カリフォルニアアレーズン
 - ・トマトと5種の野菜入りケチャップ
 - ・グリーンキーパー再生紙ティッシュ
- P10 第6回ジャパン・サステナブルシーフード・アワード 受賞
- P12 知ってるほど！！
- P13 バレンタインについてのアンケート
- P14 SNSニュース
- P15 CO・OP商品への声

日本生協連
サイトで
公開中！



今回の
CO・OP商品は…
CO・OPまるごと
フルーツ
ブルーベリー



組合員モニターテストの一つ 「来館テスト」について紹介します！

CO・OP商品は、以下のサイクルで組合員の声を受けとめ、商品づくりに活かしています。



① 組合員の声

組合員サービスセンターへのお問い合わせやご要望、コープ商品サイトに寄せられた声や会員生協に寄せられたCO・OP商品への声など

② 声を受けとめる

くらしと商品コミュニケーターがCO・OP商品に寄せられた声を読み込み、「よかったの声」と「気づきの声」に分類します。「気づきの声」はさらに、組合員視点で共感性・深刻度を数値化し、気づきを話し合います。

③ 検討する

数値化された「気づきの声」について、日本生協連 戦略商品開発室 組合員の声グループが同様の声の件数や市場動向などを調査した上で、商品改善議題として起案します。

④ 開発・改善する

開発担当者が気づきの声の改善案を検討し、商品の開発・改善を行います。

③ 検討する では、調査目的に応じ多様な方法で組合員モニターテストを行っています。

- コミュニケーターモニターテスト
- 在宅テスト
- 来館テスト など
- くらしと商品に関するインターネットアンケート

今月号では、その中の一つ、「来館テスト」について詳しくご紹介します。

「来館テスト」とは？

1 回約40名のモニターを会場に集めて、同一条件のもと試食・試用などを行い、アンケートに回答いただきます。官能評価（人間の味覚や嗅覚を使ったテスト）で、食品の味や香り・使用感について声を聴くのが主な内容です。



実際の流れを次のページで
ご紹介します！



来館テストの流れ

事前準備

- 1 組合員の声グループと開発担当で打ち合わせし、試食用サンプルの調理方法、評価項目などを確認します。

聴きたい内容がきちんと伝わり、正確に答えていただける内容になっているか、みんなで確認しながら評価項目を決めていきます。

- 2 事前打ち合わせの通りに調理・提供できるか確認します。



できたての状態を試食を出すために、分刻みのスケジュールで役割分担して、リハーサルを行った上で当日を迎えています。

来館テストの最大の特徴は、組合員の声を直接商品に反映できる点です。同時にそれが最も難しい課題でもあります。テスト前には評価項目や調理工程・提供方法を細かく確認し、当日は試食品の量や温度に差が出ないように注意しています。テスト結果をもとに、自信を持って商品を組合員にお届けできるよう、今後も事務局一丸となって取り組んでまいります。

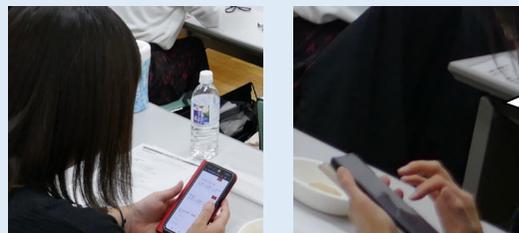
来館テスト担当 世良

来館テスト当日

- 3 試食を40名分用意してテストします。



- 4 来館テストモニターが評価結果を入力します。



今年度からはスマートフォンでの回答入力を導入。集計作業がより効率的に。

9. 味付けの強弱
(1: 濃すぎる, 2: やや濃い, 3: ちょうどよい, 4: やや薄い, 5: 薄すぎる)
この段階では、「3: ちょうどよい」が最も高い評価になります。

	1	2	3	4	5
10. 食べて感じる言葉 (複数選択) 【必須入力】					
<input type="checkbox"/>	1. 旨みがある				
<input type="checkbox"/>	2. 旨みがない				
<input type="checkbox"/>	3. あっさり				
<input type="checkbox"/>	4. スパイシー				
<input type="checkbox"/>	5. 辛い				
<input type="checkbox"/>	6. 肉の風味が良い				
<input type="checkbox"/>	7. 肉の風味が悪い				
<input type="checkbox"/>	8. クセがある				
<input type="checkbox"/>	9. 癖っぽい				

- 5 テスト終了後、前の回にテストした商品の結果と開発の方向性をモニターの皆さんにお伝えします。



- 6 組合員の声グループで結果を集計して、開発担当者に報告し、想定した結果と異なる場合には、モニター意見を参考に再度仕様の検討を行います。

来館テストで商品を改善！



まんまるねぎとろ丼



解凍してごはんのせ、
たれをかけるだけ。
どんぶりにぴったりの
丸い形です。
今年で発売20周年！

添付のたれについて「量が多い」「しょっぱい」という声が寄せられていたことから、リニューアルを検討。
来館テストで現行品と試作品の比較評価を行い、**最終的にたれの味わいと量（15⇒12ml）を改善しました。**

	盛り付け時	半分食べた時	食べ終わり	たれの量	総合評価	自由意見
現行品 たれ15ml				少ない0% やや少ない0% ちょうどよい10% やや多い39% 多い52%	悪い13% とても良い13% やや悪い35% 良い39%	<ul style="list-style-type: none"> たれの量がとても多く、全量かけるとしょっぱいです。 底の方のご飯はたれの味が強く、まぐろの味や風味などが感じられなかった。
試作品 しょうゆを減らしてしょっぱさを抑えた たれ10ml				少ない6% やや少ない45% ちょうどよい45% やや多い3% 多い0%	悪い0% やや悪い13% とても良い10% 良い77%	<ul style="list-style-type: none"> たれの量をもう少しだけ増やしてほしい。 たれがマイルドでご飯やまぐろとの相性も良くおいしかったです。

来館テスト担当者より

試食の前にテスト品の違いは説明しません。それでも、2種類のテスト品の違いが、比較評価結果にしっかり表れているのを見ると、モニターの皆さんの真剣さと優れた味覚に、改めて驚かされます。

組合員の声グループ 米山

開発担当者より

たれの量は当初10mlにしようと考えていましたが、モニターの「少し物足りない」という声を受け、12mlに変更します。全体の味のバランスも試作品が良いと評価され、自信を持って商品の改善をすすめられます。リニューアル品は春頃発売予定です。お楽しみに！

水産部 藤井

日本生協連が初のトリプル受賞!

UCDAアワード2025

専門家賞(パッケージカテゴリ)

2商品で受賞!

専門的な知識を持つエキスパートから特に評価が高いデザインに贈られます。

CO-OP 国産大豆の無調整豆乳 (フクユタカ)



豆乳を温める 際の注意事項

- ガスコンロやIHクッキングヒーターで温める場合 火力を弱めにし、ゆっくりかき混ぜながら温める。
- 電子レンジで温める場合 必ず加熱前に蓋を外し、加熱する際は必ず蓋をあけて加熱してください。また、過熱して容器が破れる可能性があります。また、過熱した豆乳はそのまま飲むと腹痛や嘔吐の原因となる場合があります。

豆乳を使った お手軽クッキング

豆乳チャウダースープ (CO・OPたまごスープ1個に、温めた豆乳150mlを入れて溶かし混ぜる。)

簡単豆乳スープ (材料:1人分) ●豆乳……………200ml ●糖こし豆腐……………150g ●めんつゆ……………小さじ1 ●めんつゆ(薄め)…10g ①大豆の皮を剥き、水で洗ってざるにあげ、水気を絞る。②①に豆乳とめんつゆを入れて、みわりラップをかけて電子レンジ600Wで2分加熱する。③加熱後は、②を混ぜ合わせる。④仕上げに糖こし豆腐を加えて混ぜる。

豆乳の基本レシピ 本品200mlに対して、だし汁200mlを沸かす。火の通り10分かかる間に、お好みの調味料を加えてお好みの濃さに調整する。④お好みの調味料を加えてお好みの濃さに調整する。⑤仕上げに糖こし豆腐を加えて混ぜる。

無調整豆乳の活用レシピ soy milk hotpot

商品情報は こちらから 声をおかけください

この商品の情報は、環境に配慮したと 森林資源を使用しています。

受賞理由 レシピ、注ぎ方、アレルギー情報など各印刷面ごとの情報区分が明確で、複数の目的の異なる情報を効率的にデザインしている など

CO-OP 種ぬきデーツ (食物繊維、カリウム)



受賞理由 シズル感のある写真、栄養成分、注意喚起情報の配置が整理され、一覧性が高く情報を見つけやすい など

手で簡単に切れます。

この商品は種を抜く加工をしていますが、まれに種や種片が残ることがあります。●種を抜いた後も、慎重に食べをしていただきますが、それでも見逃される場合があります。お召し上がりの際は十分ご注意ください。●特に、小さいお子様には種が残っていないか確認してからさげてください。

意外と知ってほしい デーツの栄養素!

食物繊維 8.3g 鉄 0.57mg カリウム 607mg ナトリウム 43mg

栄養成分表示(100gあたり) エネルギー 299kcal たばざ糖質 2.2g 糖質 61.8g 水溶性食物繊維 8.3g 食物繊維 8.3g カリウム 607mg ナトリウム 43mg 鉄 0.57mg 亜鉛 0.22mg

品質保持剤入り

中に入っている小袋は、おいしさを保つための品質保持剤です。食べてください。

日本生協連が「ブロンズ」を受賞!

企業総合賞

ユニバーサルコミュニケーションデザインによる社会課題の解決や認定・認証への取り組みなど、年間を通じた「企業の情報品質」が評価されました。



右から授賞式に参加した開発管理部 平山部長、ブランド管理グループメンバー

今年は合計3点の受賞ができました。正解のない分かりやすさへの追求は、よりよい商品作り、組合員の満足度を高めるものと考えます。今後も表示品質を維持向上し、選ばれ愛されるCO・OP商品を形にしていきます。

開発管理部 平山部長 (当時)

UCDAアワードとは

一般社団法人ユニバーサルコミュニケーションデザイン協会(UCDA)が主催する「UCDAアワード」は、企業・団体が生活者に発信するさまざまな情報を、産業・学術・生活者の集合知により開発した基準を使用して「第三者」が客観的に評価し、優れたコミュニケーションデザインを表彰するものです。

co-op コープ商品の米 全34商品



組合員の声

「お召し上がりの目安」の見方がよくわからないのですが。



2025年11月より順次リニューアル

これまでは精米時期に応じたお召し上がりの目安が複雑でわかりづらかったため、どなたにもわかりやすいシンプルな目安表現に変更しました。

旧

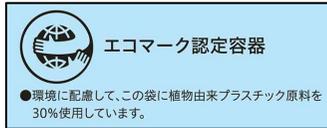
お召し上がりの目安	精米時期	お召し上がりの目安	精米時期
気温の比較的低い10~4月頃は、右記の目安を10日ほど延長できます。未開封にかかわらず、なるべく早めにお召し上がりください。	上旬 1~10日	翌月上旬 10日頃まで	上旬 中旬 下旬
	中旬 11~20日	翌月中旬 20日頃まで	精米時期の翌月
	下旬 21日~月末	翌月下旬 月末頃まで	上旬 中旬 下旬

開発担当者より

パッケージ裏面の表示は、視認性を重視したデザインに仕上げています。また、保管方法や炊飯方法は、誰でもわかりやすい表現を心がけました。さらに、環境配慮のため植物由来ポリエチレンを25%以上使用した米袋の包材を採用しています。これは組合員の声、生協関係者の環境配慮を求める声が後押しとなったものです。全34商品を順次リニューアル予定です。

農畜産部 説田

植物由来ポリエチレンを配合した袋に変更し、エコマークを取得。リニューアル予定のお米34商品の合計で、年間約37トンの石油由来プラスチック使用量が削減できる見込みです。(日本生協連2024年度実績より試算)



新

おいしく召し上がれる期間の目安

精米時期から、夏季は1か月程度、冬季は1.5か月程度です。

- この時期を過ぎると食べられないということではありません。カビや虫の発生、異臭がないかを確認し、開封の有無にかかわらずなるべく早めにお召し上がりください。

夏季と冬季のみのシンプルな目安表示に！

「お召し上がりの目安」のほか、お問い合わせの多い「保存方法」「おいしい炊き方」などについても表示を改善しました。

※生協によってお取り扱い商品は異なります

※背景色の水色は袋の透明箇所を表しています

co-op カリフォルニアレーズン (鉄、カリウム、食物繊維)

組合員の声

鉄などの栄養成分が知りたいので、記載してほしいです。



2025年12月 リニューアル

鉄・カリウム・食物繊維の成分表示を追加し、「手軽にとれる」マークを付けました。



栄養成分表示(100gあたり)/エネルギー:316kcal、たんぱく質:2.5~5.1g、脂質:0.3g、炭水化物:76.1g(糖質:72.7g(糖類:63.2g)、食物繊維:3.4g)、食塩相当量:0~0.06g、カリウム:539~1380mg、鉄:1.8mg

糖類は、ぶどうに含まれるものです。
(日本生協連商品検査センター作成)

農産物であるレーズン(ぶどう)は栄養成分値の個体差が大きいので、これまででは表示を見送っていましたが、日本生協連の商品検査センターで、改めて通常の3倍の量の原料から取ったサンプルを検査することで、栄養成分値が確認できました。

開発担当者より

レーズンは、そのままでもおいしく食べられるドライフルーツというイメージを持たれているかもしれませんが、しっかりと栄養素がとれることを改めて皆様に知っていただければうれしいです。カリフォルニアで収穫・乾燥させた上質なレーズン、味も非常においしいのでぜひ一度お召し上がりください。

菓子飲料部 松田



4902220265329 参考組価(税込) 213円 / 4902220265343 参考組価(税込) 626円



トマトと5種の野菜入りケチャップ

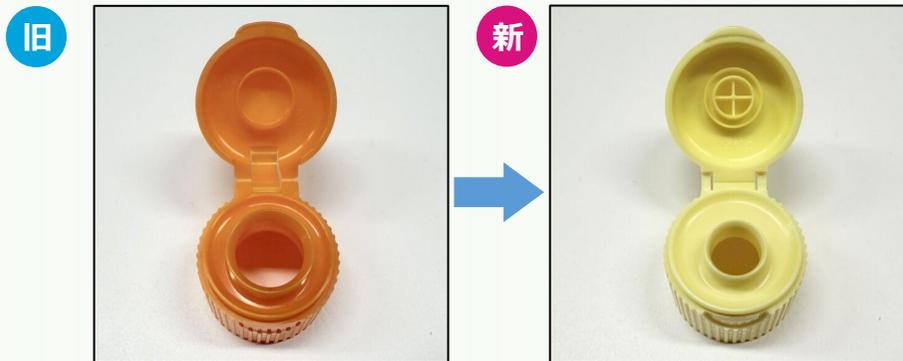
組合員の声

甘くておいしくて大好きですが、毎回出す時に飛び散るので口の改良をお願いします。



2026年2月 リニューアル

これまでより小さな注ぎ口のキャップに変更しました。



組合員モニター担当者より

これまでのキャップは、野菜のつぶ感を残したケチャップが詰まらず出せるように注ぎ口のサイズが大きめでした。声を受け、組合員モニターに注ぎ口サイズ、温度などさまざまな条件でのケチャップの出方について、他社製品も含め複数商品を比較検証いただき、課題点を確認しました。



組合員の声グループ 木野

開発担当者より

一度に多くの量が出すぎることも、野菜のつぶつぶが詰まることもない、ちょうどよいサイズの注ぎ口へリニューアルしました。トマトの風味と野菜の食感をしっかり楽しめる、こだわりのケチャップです。子どもに人気のオムレツにかけるのもおすすめです！



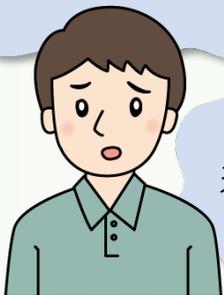
加工食品部 高橋

4902220065608 参考組価(税込) 246円

CO-OP グリーンキーパー 再生紙ティッシュ (ソフトパック)

組合員の声

2枚一緒に出てきたり、出てこなかったりする。



どんな部屋に置いても邪魔しないデザインのほうがいい。



新



開発担当者より

25年以上前の開発当時はまだ珍しかった再生紙100%ソフトパックティッシュとして開発されたロングセラー商品です。この度、さらに愛される商品を目指してリニューアルしました。
1パックの枚数はCO・OPのティッシュの中で最大で取り換え頻度を減らすことができ、価格もお求めやすくなっています。
また、声に応じて、インテリアを邪魔しないシンプルなデザインになりました。
ぜひご利用ください！



家庭用品部 野口

2026年1月 リニューアル

- 180組×6パック (1,080枚)
→220組×5パック(1,100枚)に変更し、1枚あたりの価格を安くしました
- 開封しやすく、中身が取り出しやすい包装になりました
- パッケージデザインがシンプルになりました

個包装を開封の際は、右図のように端をつまんで引き上げると開封しやすくなります。



組合員モニターがためしてみました



あけくちもわかりやすく、開けやすくなったなと思いました。



1パックの枚数が増えて、取り換える手間が減るのはうれしいです。



1枚目から取り出しやすかったです。

4902220264339 参考組価 (税込) 448円



第6回「ジャパン・サステナブルシーフード・アワード」 コラボレーション部門の特別賞に選ばれました!

2025年9月30日、第6回ジャパン・サステナブルシーフード・アワードの各賞が発表され、日本生協連の「インドネシア・エビ養殖業改善プロジェクト (AIP)」第三期の取り組みが、コラボレーション部門の特別賞に選ばれました。インドネシアでのASC認証取得やマングローブ再生活動など、国際協働による持続可能な養殖モデルを構築してきた点が評価されました。ブラックタイガーの粗放養殖での改善を通じて、自然環境の回復・保全と地域の暮らしの両立をすすめてきたことが、アジア地域における先駆的な取り組みとされました。



取り組みを報告する日本生協連
サステナビリティ戦略室 松本

ジャパン・サステナブル シーフード・アワードとは

国内で広がるサステナブル・シーフードのムーブメントをさらに活性化させるため2019年にスタート。持続可能な水産業の推進やサステナブル・シーフードの普及に貢献する取り組みを表彰します。今回は日本国内にとどまらず、アジアで実施される優れた取り組みも対象となっています。

インドネシア・エビ養殖業改善プロジェクト

インドネシアでのエビ(ブラックタイガー)養殖が環境や社会に配慮しながら未来に続くように、2018年7月に開始したプロジェクトです。「生態系・生物多様性の保全」、「持続可能な地域住民の生計確立と水産物の生産・消費」を目標に、現地のエビ加工会社、WWFインドネシア、WWFジャパン、日本生協連が協働しています。

活動紹介



©WWF-Indonesia

適切な養殖池の管理や、生産者への持続可能なエビ養殖に関する研修

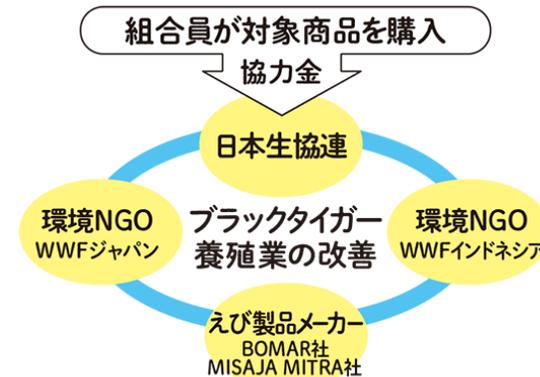


©WWF-Indonesia



©WWF-Indonesia

生態系の回復・保全を目指した
マングローブ再生



責任ある養殖 ASC認証とは

ASC (Aquaculture Stewardship Council:水産養殖管理協議会) は、海などの環境や地域社会や人に配慮した、責任ある養殖により生産された水産物を対象とする認証制度を運営しています。

養殖水産業は、海洋環境の悪化、エサとなる天然魚の利用による海洋資源への影響、養殖魚の逃避による生態系の乱れなど、環境に悪影響を及ぼすケースが少なくありません。また、労働条件や地域との関わりなど社会的な問題を抱えている場合もあります。

これらの課題を解決し、持続可能な形で養殖業を次世代へつなげるのがASCの認証制度です。ASCラベルは、環境と社会に配慮した養殖業として認証され、責任ある養殖により生産された水産物の印として付けられます。



次世代につなげる養殖業
ASC-AQUA.ORG

ASC認証を取得したCO・OP商品の例



フライパンで！！えびグリル
(ガーリックオニオン)

4902220254729 参考組価 (税込) 861円



サクッとプリプリえびフライ
(バナメイえび)

4902220254736 参考組価 (税込) 537円



しっぽがないえびフライ

4902220743681 参考組価 (税込) 1,058円



パクッとひとくちえびフライ

4902220744732 参考組価 (税込) 613円

知

ってなるほど!!

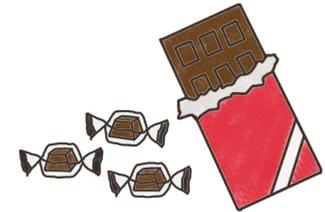
商品を使っている「あれ?」と思ったこと、ありませんか? 組合員から寄せられたさまざまな質問にコープが答えします。

??



組合員からの質問

チョコレートに謎の白い粉が! ? カビがはえちゃったのかな?



豆知識

ブルーム現象はこんなところでも...

ブルームとは、「花が咲く」「蠟粉(ろうふん)」という意味の単語「bloom」が由来です。チョコレートに白い粉がついたように見えるので、カビと間違えられることもありますが、チョコレートは水分が少ないので、カビが発生することはまずありません。ブルーム現象はチョコレートだけでなく、カレーやココア、脂質の多いクッキーなどでも起きることがあります。



温度の影響を受けて、 「ブルーム現象」が起きて いるからじゃよ。

ブルーム現象とは、チョコレートに含まれているカカオバターが高い温度(28℃前後で溶け始めます)により表面に浮き出して、冷えて固まると白く粉のように見える現象です。ブルーム現象の起きたチョコレートは食べても害はありませんが、**チョコレート本来のおいしさが失われており、風味や食感も異なって感じられます。**



POINT 保管場所に気をつけましょう!

チョコレートは熱に対してデリケートなお菓子です。「ブルーム現象」を起こさないよう、保管場所には気をつけましょう。

- 直射日光に当てないでください
- 暖房のききすぎた部屋におかないでください
- 火のそばやストーブ、ヒーターなどのそばにおかないでください

※夏場に高温で柔らかくなったチョコレートを冷蔵庫に入れると、ブルーム現象が起きることがあります。



あたたかいところにおかないようにしましょうっ!



調査結果を
お伝えします！

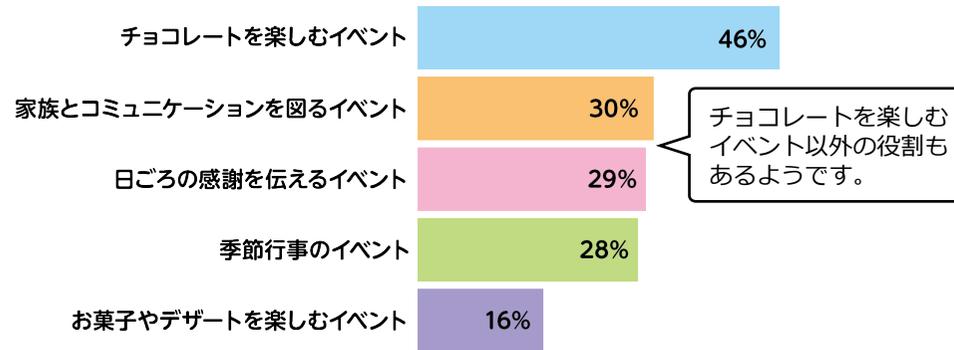
くらしと商品に関する インターネットアンケート

調査テーマ：「バレンタイン」

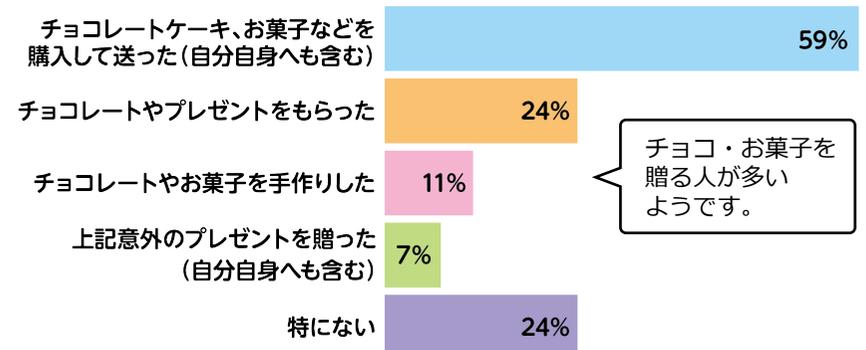
くらしと商品に関する
インターネットアンケート
「バレンタインについてのアンケート」
(2025年2月18日～23日)
回答数：6026件

昨年のバレンタインの後に、皆さんのバレンタインに対する意識やお買い物についてアンケートでお聞きしました。その中から一部ご紹介します。

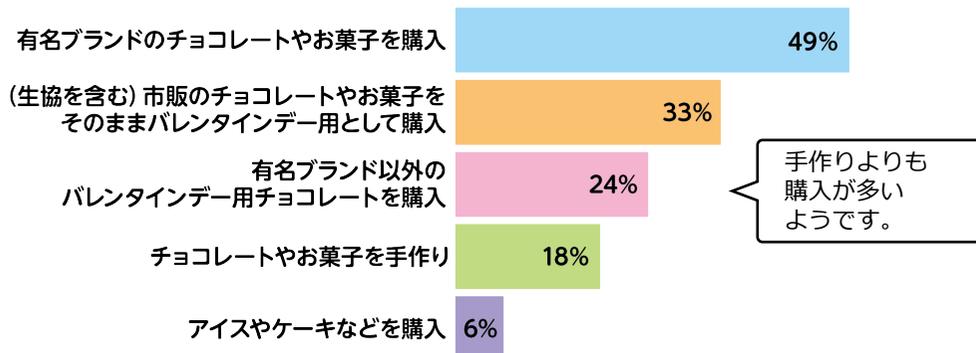
バレンタインとはどのようなもの？



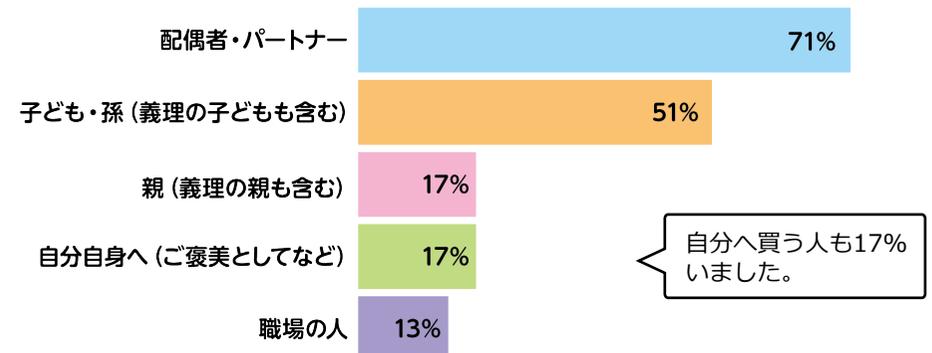
したこと・してもらったこと



どのように準備？



送り先は？



Instagramのレシピをご紹介します!

バレンタインおすすめレシピ♡

りんごとチョコの
やわらかクッキー



CO-OP
ホットケーキ
ミックス
4902220145089
参考組価 (税込) 278円

レシピは
こちら



おいしさ本格!
ココアマフィン



CO-OP
ミルクココア
+ Ca・Fe
4902220261550
参考組価 (税込) 483円

レシピは
こちら



ころころ
グラノーラボール



CO-OP
オーツ麦たっぷり
フルーツグラノーラ
4902220077113
参考組価 (税込) 537円

レシピは
こちら



CO-OP商品
SNS ニュース



コープ商品公式Instagram
アカウントはこちら

https://www.instagram.com/coop_goods/



CO-OP しめさば



しっかり量があり、
とってもおいしかったです。
このお値段で国産っていうのも
ビックリでした。
(70代以上)



4902220238552 参考組価 (税込) 354円

CO-OP 国産大豆で作った納豆ペースト



子ども3人目にして、
初めて納豆ペーストを
利用しました。
1回分ずつ使用できるので、
洗い物も少なく、
手軽でとてもいいと思います。
冷凍なので日持ちもするし
いいですね。
(30代)



4902220098583 参考組価 (税込) 321円

CO-OP 炒め玉ねぎの香ばしい味わい
ナポリタンスパゲッティ



今まで食べた
冷凍ナポリタンで
1番おいしかった。
冷凍食品とは思えない
おいしさ！
(30代)



4902220092413 参考組価 (税込) 235円

CO-OP 国産具材のビーフカレー 甘口



パッケージの裏面右上にある、
「この穴に箸をかけると鍋から
楽に取り出せます。」
という表記とその穴が、
私のような不器用な者にも
ありがたい設計だと思い、
投稿させていただきました。
もちろんカレーもおいしく
いただきました。(20代)



4902220067435 参考組価 (税込) 645円

CO・OP商品への声

CO-OP 国産まいたけとたまごのスープ



具がたくさん入っていて
おいしいです！
ちょうどよいしょっぱさで、
まいたけの香りもします。
幸せな気持ちになりました。
また購入します！
(10代)

4902220247837 参考組価 (税込) 429円

CO-OP しっとりバウムクーヘン (グレースがけ)



母がおやつに
出してくれたのですが、
どこかの百貨店で
買って来たのか…！？
と思うほどおいしかったです！
しっとりしたバウムクーヘンと
シャリッとした食感の
グレースの組み合わせが
とてもよかったです。
(30代)

4902220124336 参考組価 (税込) 386円

CO-OP ゆずはっさくネード (ビタミンC)



予想以上のおいしさで
物凄くおいしかったです。
粉も溶け残りなく
スツと飲みやすくて
爽やかな香りと味が
気分を上げてくれます。
本当においしかったです。
(40代)

4902220201471 参考組価 (税込) 354円

CO-OP 無香料 薬用泡ハンドソープ つめかえ用

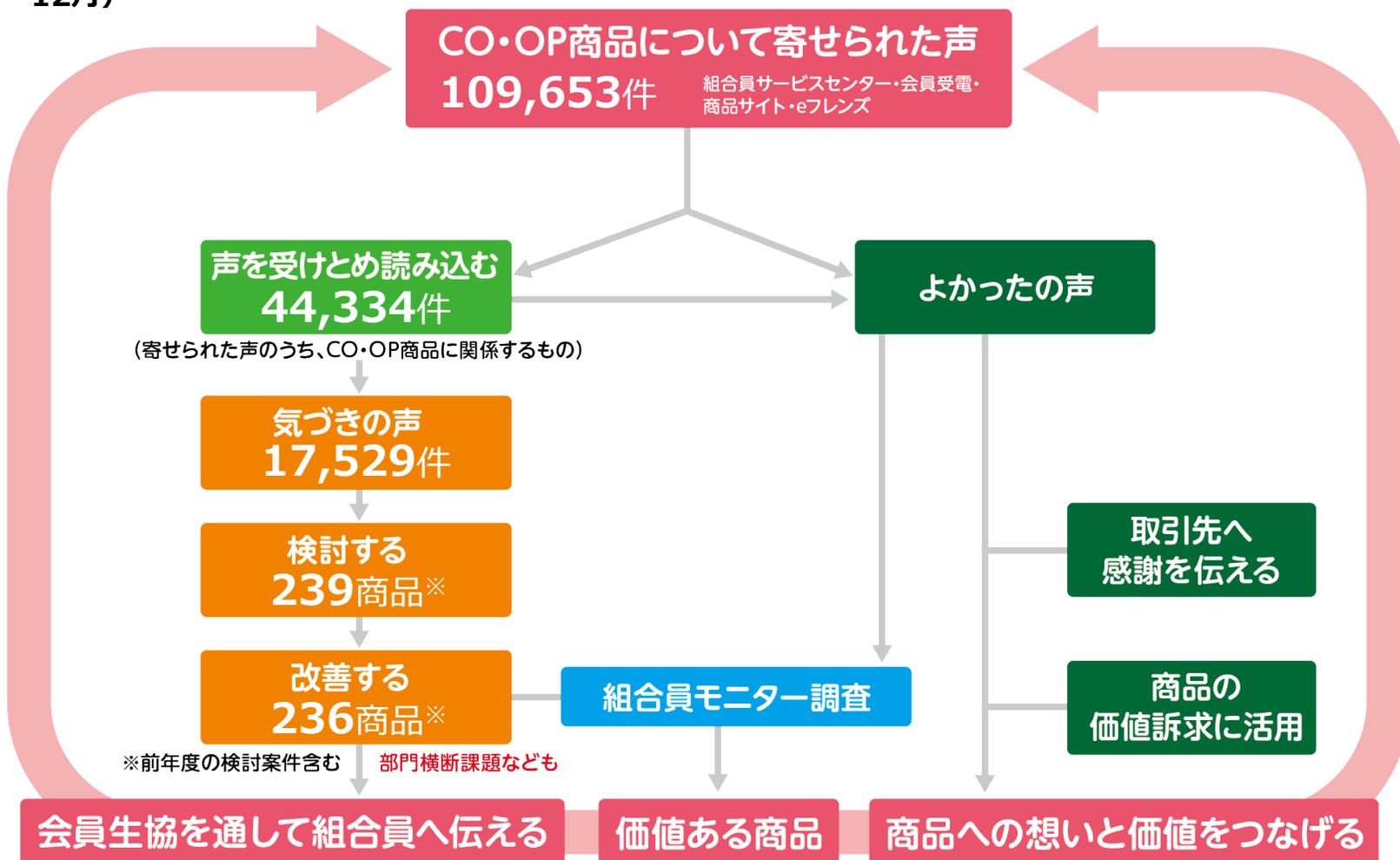


洗面所と台所で愛用しています。
無香料というのが気に入っています。
おにぎりを握る前に手を洗いますが、
においが残らないのがよいのです。
紙パックの詰め替え容器はエコです。
生協さんのものなので中身も
信頼できます。
(60代)

4902220214662 参考組価 (税込) 698円

寄せられた声をCO・OP商品に活かしています (2025年1月～12月)

日本生協連へ寄せられた声は、読み込み・検討を経て、商品の開発・改善につなげています。



声ニュースをご活用ください！

本誌の記事・データは2次利用大歓迎です。
広報誌・販促物などで積極的にご活用ください。

CO・OP商品 声ニュース

2026年2月発行

【発行元】日本生活協同組合連合会 戦略商品開発室

【連絡先】03-5778-8159
koe@jccu.coop

ご意見・ご感想などの声を
メールでお寄せください。

※生協によってお取り扱い商品が異なります。※参考組価は2026年2月1日時点の情報です。