

# 組合員の「声」で実現した 東海3県の商品の企画

東海3県の原料を使用した商品、  
地域で話題の商品、地元で製造  
された商品の企画を実現しました。

## とろけるフルーツキャラメル (岐阜ほらどキウイ)

岐阜県関市産のほらどキウイを使用し、岐阜県本巣市で製造。食べ始めからやわらかく、なめらかでとろける口どけのフルーツキャラメルです。酸味が効いた爽やかな味わいです。



## タオルハンカチ ありがとう

岐阜県美濃加茂市出身のアーティストのデザイン。綿と美濃和紙でつくったタオルハンカチ。



## 奥美濃そば 郡上石臼挽きそば

岐阜県郡上市のそばを使用し、郡上市で製造。自社工場にて石臼挽き製粉し、乾燥には、奥美濃地方に古くから伝わるしまだ式製麺法にて製造しています。



## 愛知県日間賀島産 上乾ちりめん

愛知県日間賀島で製造。日間賀島で水揚げされたしらすを炊き、干しあげました。解凍後そのまま召し上がりいただけます。



## 国産六種素材の だしパック(あご入り)

名古屋市緑区で製造。国内で製造された6種の素材(いわし煮干、かつお節、むろあじ節、あご(飛魚)煮干、乾椎茸、昆布)を使用。豊かな香りが広がる直火焙煎、粗挽き仕上げのだしパックです。



## 愛知県産小麦粉 (強力粉)

愛知県半田市で製造。愛知県産ゆめあかり・きぬあかり小麦の小麦粉をブレンドした、パン・ピザ・餃子用強力粉です。



## 刻みひのな (塩漬)

三重県産ひのなを使用。ひのなを食べやすく刻み、さっぱりとしたりんご酢仕立ての調味液で香味豊かに仕上げました。



## だし麺 三重県産 真鯛だしつけ麺(塩)

三重県産の真鯛をだしに使用。のど越しの良い多加水の熟成中太ちぢれ麺に、三重県産真鯛のカシラをじっくり煮出した旨みのあるスープをセットしました。



## 黒にんにくレストラン 松阪牛万能塩だれ

三重県立相可高校調理クラブの生徒と三重県の辻製油が共同開発した万能ダレ。



声をカタチに  
改善・開発事例集  
2025年10月

# 声をカタチに

生協は、組合員のみなさんからいただいた「声」から、  
商品改善や開発の取り組みをすすめています。  
組合員の「声をカタチに」していくことで、より良い商品への改善・開発がすすみます。  
商品がくらしに役立つこと、地球環境への配慮など、  
日々のくらしに少しでも貢献できることをめざして、  
たくさんの「声」をお待ちしています。

生活協同組合 コープぎふ 生活協同組合連合会  
生活協同組合 コープあいち 東海コープ事業連合  
生活協同組合 コープみえ

商品マイスター研修は  
3生協職員が参加し農産品の  
体験学習をすすめています。



5月末に茨城県、千葉県の小松菜、キャベツ、ニラ、さつまいもの産地を訪問しました。生産者と直接交流することで各産地での苦労やこだわりを知ることができました。

コープの森づくり  
北海道野付総会・  
植樹交流会



北海道野付のお魚を増やす植樹協議会総会が開催されました。植樹交流会は今年度150本の苗木を参加者全員で植樹しました。

コープの森づくり  
沖縄恩納村の  
里海づくり協議会総会が  
開催されました。



総会翌日に海中から引き揚げたサンゴ基台清掃を実施してサンゴの森再生活動のお手伝いをしました。

## CONTENTS

組合員の「声」ですすんだ商品づくり	2~3
組合員の「声」に応えた商品の改善	4
コープぎふの取り組み	5
コープあいちの取り組み	6
コープみえの取り組み	7
組合員の「声」で実現した東海3県の商品の企画	8

# 組合員の「声」ですすんだ商品づくり

## 漁師のわら焼きかつお丼

コープぎふ恵那中津支所の組合員の皆さんに、デビュー前の商品を試食していただきました。太平洋で一本釣りにより漁獲したかつおを、わら焼き製法でタタキに仕上げ、スライスしました。甘すぎず辛すぎない濃厚なタレに漬け込んだかつお丼の具です。流水で解凍し、そのまま熱いご飯にかけてお召しあがりいただけます。

### 組合員の声



- わら焼きの風味が感じられ、おいしかったです。
- 甘いタレがわら焼きかつおにすごく合っていて、美味しくいただきました。手軽にできるので常備しておきたい一品です。
- しらす、ブロッコリーの新芽、玉子を添えて頂きました。お寿司屋さんで食べるあぶり焼きのような感じでとてもおいしかったです。
- 臭みもなく、わら焼きの風味がしっかりあって、カツオも薄くスライスしてあり、千切しょうが、きざみのりを添えたら、カツオが苦手な家族も美味しいと食べてくれました。



漁師のわら焼きかつお丼  
140g(70g×2) / 明神水産 / 国内製造

## 本くず 上りういろ(西尾産抹茶・小豆)

コープぎふ各務原支所、コープあいち西尾センターの組合員の皆さんにデビュー前の商品を試食していただきました。愛知県西尾の抹茶を使用し、岐阜県各務原市の桃太郎製菓で製造しています。国産の米を使用した米粉、西尾の抹茶を加え、小豆かの子を浮かせて、もちりとした食感に蒸し上げたういろです。こだわり原料である西尾の抹茶の風味と、小豆かの子の甘み・食感をバランス良く楽しんでいただけます。

### 組合員の声



- ほどよい甘さで、もちりりで美味しかったです。
- 抹茶の良い香りがして小豆もアクセントになって、すごく美味しかったです。
- 抹茶の味がほのかに感じられ、見た目も良く、味も良かったです。あずきの歯ごたえもちょうど良かったです。
- 抹茶の風味がほんのりなので、子どもも食べやすいと思います。



本くず 上りういろ  
(西尾産抹茶・小豆)  
230g / 桃太郎製菓 / 国内製造

## フライパンでできる！レモン香るいかフライ

コープあいち西尾センターの組合員の皆さんにデビュー前の商品を試食していただきました。また、3種類の商品名候補から、商品をイメージできる商品名を投票していただき、投票が多かった「フライパンでできる！レモン香るイカフライ」を商品名としました。やわらかい身質のイカをカットしてパン粉を付けました。油で揚げ、添付のレモン風味ソースを絡めると、甘酸っぱいさわやかな味わいが楽しめます。

### 組合員の声



- イカがやわらかくて食べやすかったです。レモンだれの香りもよかったです。
- 冷めても美味しい！お弁当にぴったりです。
- レモンの酸味がイカの旨味を出していて、とても良かったです。



フライパンでできる！  
レモン香るいかフライ  
210g(イカフライ160g(4枚)+ソース)  
/ 丸千水産 / 国内製造

会員生協のみなさんとすすめた商品づくりの一部を紹介します。

## 名古屋コーチン いら饅頭

コープあいち三好センターの組合員の皆さんにデビュー前の商品を試食していただきました。国産鶏肉(名古屋コーチン)・豚肉・ニラ・キャベツ・たまねぎを使った具材を、国産小麦の皮で包んだいら饅頭です。凍ったままフライパンで蒸し焼きにしてお召しあがりいただけます。

### 組合員の声



- とてもおいしく、子どもがおかわりをしました。ニラやお肉もとれるので、とてもいいなって思いました。
- ニラの風味がしっかり感じられました。
- 野菜がたくさん入っていておいしかったです。何もつけなくてもおいしいです。



名古屋コーチン いら饅頭  
184g(8個) / ニッキーフーズ / 国内製造

## ISECHA かぶせ茶(ティーバッグ) / ISECHA 深蒸し煎茶(ティーバッグ)

コープみえ鈴鹿センターの組合員の皆さんにデビュー前の商品を試飲していただきました。三重県産茶葉を使用したお湯出し・水出し両用のティーバッグです。【かぶせ茶】摘み取りを行う前の一定期間、茶園に覆いをして旨み成分の含有量を高めたお茶です。まろやかで甘い味わいが楽しめます。【深蒸し煎茶】煎茶よりも長く蒸すことで、お茶の色が濃く、濃厚な味わいが楽しめます。お湯出し・水出し両用。

### 組合員の声



- ISECHA かぶせ茶**
  - ティーバッグだと味が出にくいと思いましたが、香り味が良く出てよかったです。
  - 水出しでも、きれいな色とさわやかな味が楽しめました。
- ISECHA 深蒸し煎茶**
  - とても香りが良い！茶葉の粉が口に残る事もなく、濃厚な味が楽しめました。
  - 味がしっかりしていて飲みやすかったです。



ISECHA  
かぶせ茶  
(ティーバッグ)  
100g(5g×20) /  
JA全農みえ / 国内製造



ISECHA  
深蒸し煎茶  
(ティーバッグ)  
100g(5g×20) /  
JA全農みえ / 国内製造

## いわしとチーズのぱくぱく彩りバーグ

コープみえ松阪センターの組合員の皆さんにデビュー前の商品を試食していただきました。国産のいわしのすり身、プロセスチーズを使用しています。チーズの風味で、お子さまでも食べやすい味付けになっています。魚が苦手な方にも美味しく食べて頂ける商品です。そのままでも美味しいですが、マヨネーズを付けても美味しく召し上がりいただけます。

### 組合員の声



- 魚とチーズの組み合わせが美味しい！しっかり味がついていて、ご飯にあいます。
- 子ども達は魚が少し苦手ですが、一口食べるとパクパク食べてくれて完食していました。
- 小1の娘が「おいしい！おかわりちょーだい！」とすすんで食べていました。「いわしの風味が程よくして美味しい」と夫にも好評でした。



いわしとチーズの  
ぱくぱく彩りバーグ  
200g(5個) / ナカシン冷蔵 / 国内製造

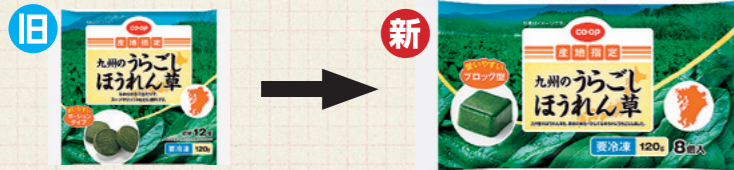


# 組合員の「声」に応えた商品の改善

組合員から「使いにくい」「こうだったらいいのに…」と、いった声が寄せられています。「声」からの改善が実現した商品を一部ご紹介します。

## 九州のうらごしほうれん草

120g 日本生協連/国内製造



### 組合員の声

●原材料に寒天があるせいかベタベタすぎる。水分を足したり何かに混ぜないと使いづらい。



### 2025年2月 リニューアル

これまでうらごししたほうれん草(九州産)にばれいしよでん粉、寒天を加えて成型していましたが、原材料をほうれん草(九州産)のみに変更しました。

●名称:うらごしほうれん草  
●原材料名:ほうれん草(九州)  
●内容量:120グラム(8個入)  
●賞味期限:この面の



ほうれん草は水分が多く、うらごししたものをポーションタイプに成型するためにはつなぎとして寒天とでん粉が必要でした。「寒天が入ると離乳食初期には使えない」という声を組合員さんよりいただき、トレイを使うことで、つなぎを使わなくても崩れることがない設計に変更しました。今回のリニューアルでより幅広い用途でご活用いただければと思います!

日本生協連 担当

### 組合員モニターの声

●舌ざわりはざらっていますが自分で裏ごししたもののようで自然な感じに近くなり好印象です。  
●いろんな人が幅広く使えるように、アレンジメニューはたくさんあるといいなと思います。



## 組合員の声に応えて

# さまざまな改善・対策をしています!

## 瀬戸内産レモンのドレッシング

190ml 日本生協連/国内製造

### 組合員の声

●ガラス瓶入りなので、油分でツルツルして手がすべってしまう。  
●割れると危ないのでペットボトルの容器にしてほしい。



### 2025年7月 容器リニューアル

軽くて使い勝手のよいペットボトル容器に変更しました。

これまで瓶入りだったのはなぜ? 一般的にペットボトルはガラス瓶よりも気密性が低く、酸化や香りの劣化を防ぐには瓶の方が向いていると言われていました。ペットボトルに変更してもこれまでと同等の品質保持ができるか、複数の方法で1年かけて検証し、問題ないとわかったため、中身の仕様はそのまま容器を変更しました。

### こちらもリニューアル

●植物由来プラスチック原料を30%使用したエコマーク認定容器に  
●注ぎ口も出る量が調整しやすい形状に改善



### 開発担当者より

瀬戸内産レモンのストレート果汁とレモン果皮を使用した、さわやかな味わいのドレッシングです。乳化剤不使用のシンプルな配合なので、分離しやすい特徴があります。よ〜く振ってからかけてください! 上下に振るのではなく、容器の中央を持って左右に振るのがおすすめです。



# 総代商品モニターの取り組みで「声」をお聞きしました



今回、総代の皆さんに、商品モニターとして商品の味(品質)や使い勝手を確かめていただきました。

## 飛騨中華そば

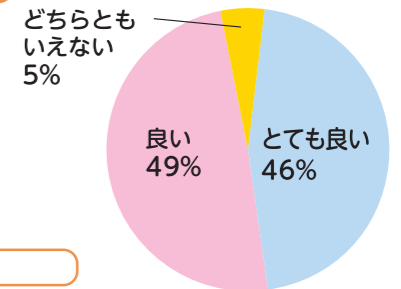
冷蔵/2食(めん100g×2)+スープ  
取引先名:衣笠製麺

コープぎふ飛騨支所開発商品になります。2004年1月4回デビュー以来多くの組合員の皆さんにご利用いただいているご当地麺のロングセラー商品です。細ちぢれ麺にしょうゆ味の昔ながらの味と食感にこだわり開発、ゆで時間も約1分と簡便性のある商品です。



### モニターの結果

味・品質に対する回答



### 総代の声

●今までこの商品に気がつかず、今回いただいたらとてもおいしくて、今後また購入したいお気に入りの一品になりました。細めんでもやわらかくなりすぎず、スープが麺にからんで本当においしかったです。  
●ゆで時間が1分の割にはちょうど良いかたさでした。スープもおいしく孫がおかわりしました。  
●1つのお鍋でスープのお湯とゆでる作業が出来るので、洗い物も減って嬉しいです。国産小麦使用なのも良いと思いました。  
●あっさりと感じられるしょうゆ味で、スープまで飲みたいと思える数少ないラーメンだと思う。ちぢれ麺にスープが絡んで箸が止まらない。商品開発して下さった飛騨の方ありがとう。



## はぐくみ自慢の鶏で作った国産とり天

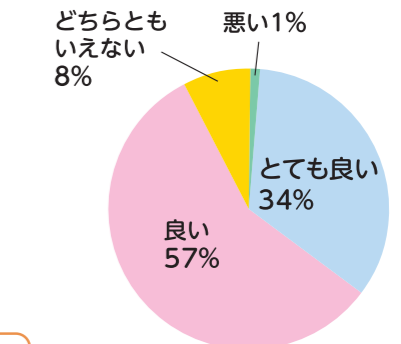
冷凍/270g  
取引先名:トーノーデリカ

岐阜県産若鶏を使用したとりの天がらです。醤油ベースのタレを使用し、生姜を混ぜあわせました。ご飯のおかずにもピッタリな一品です。生姜の風味がほんのり香り、柔らかく美味しいとり天です。約9個入り。



### モニターの結果

味・品質に対する回答



### 総代の声

●チンをしておらずに食べましたが、やわらかくいい味でした。後日卵とじをしてとり天どんぶりにしてお昼御飯にいただきました。95歳の義父もやわらかくてうまいいな〜と言ってました。  
●電子レンジで加熱したあと、少しベタつきがあり、オーブントースターで更に加熱してから食べました。やわらかくて美味しかったです。手頃なお値段で便利だと思います。  
●お肉は柔らかく、味もしっかりとしていて生姜がいいアクセントで美味しかったです。3歳の娘には辛かったです。小1息子はパクパク食べてました。





はぐくみ自慢の鶏肉を使った商品の組合員モニターを実施しました。



コープあいち産消提携取引先であるトーノーデリカの直営店「チキンハウス」の塩唐揚げをレンジ商品として再現した商品の組合員モニターを実施しました。デビュー前商品の確認をしていただいた他、4種類のパッケージ候補から組合員モニターの投票でパッケージを選定しました。

2025年  
6月4週 デビュー

## はぐくみ自慢の 鶏で作った 塩唐揚げ

(210g) 農事法人組合東濃ミートセンター/  
国内製造/取引先: トーノーデリカ

初回利用点数: 5,606点



組合員モニターによる  
投票により決定した  
パッケージ

はぐくみ自慢の若鶏むね肉(岐阜県産)を使った塩唐揚げで、レンジアップ商品としてご自宅で簡単に調理していただけます。

組合員モニターの約9割が  
おいしいと評価!

味に対する回答

いいえ  
0%

どちらでもない  
11%

はい  
89%

組合員モニターの声

- むね肉なのにとってもやわらかくジューシーで美味しかったです。
- 今まで食べたレンジ調理する唐揚げの中で、上位にランクインするくらいおいしかったです。



姉妹品

## あと1品!! ごろっと唐揚げ

産直若鶏のもも肉を使用した醤油味ベースの唐揚げです。



2019年デビュー商品



組合員との商品づくりの事例

商品活動をすすめる会にてワルツ株式会社と商品を検討しました!

2025年  
9月3週  
リニューアル

ディルマ  
フレーバーバラエティパック  
20g(5種・10袋)

通常価格: 480円(税込: 518円)

- セイロン茶葉を使用したフレーバーティー(ティーバッグ)の詰合せです。この商品は、コープみえ津南センター商品活動をすすめる会の皆さんと検討し、2012年にデビューしました。
- 今回セット内容を見直し、「アップル、ピーチ、キャラメル、マンゴー&ストロベリー、ジンジャー&ハニー」の5種が各2袋ずつ入っています。新たに入った「キャラメル」と「ジンジャー&ハニー」は、定番とはまた違ったクセになる香りで、ミルクを入れてもお楽しみいただけます。

\*ディルマは、スリランカ(旧セイロン)の紅茶生産者が立ち上げた紅茶ブランドです。他国の茶葉と一切ブレンドせず、スリランカで茶葉の栽培から製品化まで全て自分たちでおこなっています。



コープみえ津南センター商品活動をすすめる会



せいきょう牛乳の生産者

8月20日/四日市酪農産地交流 in ふれあい牧場

コープみえ組合員13家族38名(産地サポーター含む)と四日市酪農・あつ牧場職員で産地交流会を開催しました。牛乳飲み比べや牛乳製造の穴埋めクイズ、小動物のふれあいなどで生産と牧場の理解を深めました。



参加の子どもたちからは「とうもろこしを(自分の畑で)つくってエサとしているので、とても苦労されているとわかった」「アイスクリームが手軽にできてびっくり」など、楽しく学べた感想が寄せられました。



8月25日/大内山酪農生産者交流 with 桑名エリアコーディネーター

コープみえ組合員18家族42名と大内山酪農/バターづくり・生産者交流を桑名エリアコーディネーターが企画して開催しました。

7月30日に開催予定でしたが、津波警報により中止のところ、「開催してほしい」という組合員要望があり、日程を再調整して開催しました。大内山クイズでは、酪農家の数やこれまでの歴史などを学び合い、「とても楽しく学び、大人も楽しめました!バターづくりだけだと思っていたので、予想以上の内容でした。参加して本当によかったです。また参加したいです」と感想が寄せられました。

