

みんなとコープを
声でつなぐ

CO・OP商品 声ニュース

2026年
1月号

鹿児島県のうなぎ産地 「大隅地区養まん漁業協同組合」と 交流会を行いました!



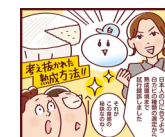
今月のCONTENTS

- P2 ラブコープ商品 工場・産地交流会
- P5 うなぎの品質管理について
- P6 声を活かした商品づくり
- P8 声に応じて開発・改善
 - ・北海道小麦の全粒粉
 - ・ミニワッフルドッグ (チーズ)
 - ・無漂白オープンペーパー
- P10 鹿児島の黒酢ドリンク 25周年
- P12 コープのエシカルNEWS 冬号のお知らせ
- P14 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北海道
カマンベールチーズ**



大隅地区養まん漁業協同組合

生産者と生協組合員、役職員との交流を通して、商品について学び、作り手の苦労や想いを聴くことで、コープ商品の価値を確かめ、共感・愛着を深めていただくことを目的とした交流会です。



2025年度第2回目の交流会は2年ぶりの現地開催となりました。10月30日・31日の2日間で、「CO・OP鹿児島県大隅産うなぎ蒲焼」などを製造する、鹿児島県鹿屋市にある「大隅地区養まん漁業協同組合」を訪問しました。参加者はうなぎの養殖現場や加工の様子を見学し、商品ができるまでと、大隅地区養まん漁業協同組合について学びました。

また、うなぎの状況と保全の取り組みも合わせて学び、次世代にうなぎの資源をつなげるために何ができるかを考えました。



全国から31名の組合員が参加しました

今年度のテーマは『CO・OP商品をつくっている協同組合』



国際協同組合年

協同組合はよりよい世界を築きます

大隅地区養まん漁業協同組合について

組合名	大隅地区養まん漁業協同組合
設立	1972年（昭和47年）
所在地	鹿児島県鹿屋市串良町小原
組合員	22件
出荷重量	約1500ト/年 ※令和7年9月時点
品目	活鰻、うなぎ加工品

大隅半島の養鰻家（組合員）が育てたうなぎのみを取り扱う漁業協同組合です



大隅地区養まん漁業協同組合のある大隅地区は、大隅半島肝属（きもつき）平野のほぼ中心に位置します。日本生協連との取引は35年以上になります。工場生産加工品の90%近くが生協向け商品です。

1日目

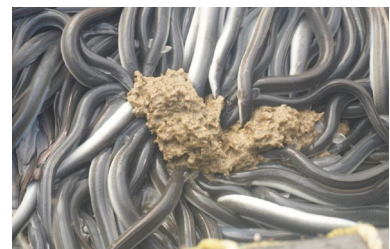
①うなぎの養殖現場を訪問

鹿児島空港からバスで1時間半かけて、うなぎの養殖池のひとつである大楠鰻(株)を訪問。めったに見ることができないうなぎの養殖の様子を見学しました。

台風を避けるため山あいに沿うように広がる養殖池のビニールハウス



餌を作る様子や餌やりの迫力に思わず大歓声!



②懇親会で組合員と生産者の交流タイム

1日目の夜は宿泊先のホテルで参加者と大隅養まんの生産者さんとの交流会。この場でしか聞けない話をしたり、組合員同士の交流も盛り上がりました。



大隅養まん奥園さんよりおいしいうなぎの秘密をお話いただきながらの美食!



最後は組合員代表より「よかったの声」を贈呈。

2日目

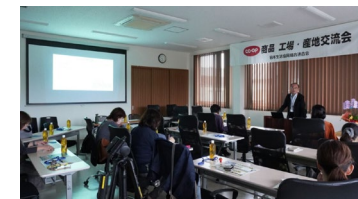
①大隅地区養まん漁業協同組合で商品ができるまでを見学

2日目はいよいよ大隅地区養まん漁業協同組合を訪問。養殖池から運ばれてきたうなぎが捌かれ加工される様子を見学しました。



②二ホンウナギの資源の状況と保全について学習

工場見学だけでなく、二ホンウナギの資源が今どのような状況にあるのかと、未来にわたって利用するために必要な管理と保全の取り組みについて、日本生協連 サステナビリティ戦略室 松本より説明がありました。



うなぎが減ってしまったと考えられる原因

海洋環境の変化

過剰な漁獲

河川や沿岸域等の育成場の環境変化



鹿児島県内の内水面漁協による石倉カゴを使った生息環境改善効果の調査の様子

うなぎの食文化を守るためには、関係国やうなぎを扱う関係者が協力して資源の管理と保全をすすめる必要があります。県内関係者が参画する鹿児島県ウナギ資源増殖対策協議会の取り組みも紹介されました。

生産者さんへ質問しました！

Q: 地球温暖化や気温上昇、近年の異常気象はうなぎの養殖や生産量にどのような影響を与えていますか？

A: 暑すぎたり、短期間で晴れ・雨が繰り返されるなど天候が安定しないと、うなぎが餌を食べる量が減り、生育が悪くなります。

Q: うなぎの製造にあたり、熱い想いや組合員に対して伝えたいことをお聞かせください。

A: 「土用の丑」や、うなぎという食文化を大切にしてほしいです。そして、食べてもらえるならおいしいうなぎを食べてほしい。大隅養まん組合は自信をもっておいしいと言ってもらえるうなぎを育て、加工しています。

Q: この先もおいしいうなぎを食べ続けるために私たちにもできることがあれば教えてください。

A: うなぎという日本の食文化をお子さん、お孫さんの世代につなげてほしいと思います。好きか嫌いかということはあると思いますが、そもそも食べたことがないから知らないとなってしまうのが非常に怖いと思っています。

Q: 生協と長くお付き合いされている理由や、印象的なエピソードがあれば教えてください。

A: 作る人と食べる人がつながっていることで、安心して作れるし安心して利用してもらえていると思っています。このような学習会で利用者と生産者がつながっているということが印象的で、他の養鰻企業にはないものだと思います。

参加者の声

うなぎを大切に育てて加工していらっしゃる様子がよくわかりました。うなぎを捌くスピードにも驚きましたし、ライン途中の方々の丁寧なお仕事もおいしさの要因になっていると感じました。皆さんのうなぎ愛を組合員さんに伝えられるようにしっかり報告します。ありがとうございました！

人生のうちでこれほど感動的な交流会を体験できるなんて思いもよらず大変驚きました！鰻の赤ちゃんシラスから育つ様子を学習し、またその後の加工場では、手でさわれそうなほど間近で見学することができ、蒸し場や4度焼きマシン～急速冷凍し発送直前までの工程を目の前で見ることができ、感動と感激の連続でした。

大隅養まん漁業協同組合の皆様のうなぎ愛を知り、大変有意義な2日間でした。実際に育っている様子を見ることができ、加工の工程を知り、成育についてなども詳しく学び、命をいただき、おいしさの理由をとことん五感で感じることができました。

養殖場と工場を見学して、うなぎの生命力を感じました。そして、触ることでうなぎが可愛いと思いました。今までは年に1回夏の土用の丑の日に大隅産のうなぎを食べていましたが、今回から年末にも購入予約しました。カタログに掲載されたら購入します！そして、たくさんの方にお知らせします！



最後は記念撮影！
お疲れ様でした！！

詳しくはこちら
(1/10公開)



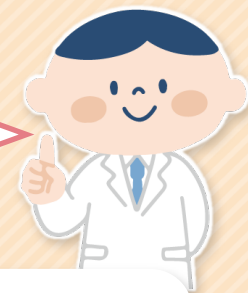


うなぎの品質管理について

～うなぎから泥のようなにおい!?～



うなぎは淡水で養殖されるため、海水魚と比べると、**泥のようなにおいがすることがあります**。今号では、この独特なにおいを**低減**するための工程をご紹介します。



においの原因

養殖池でうなぎの生育に合った水をつくる過程で藻などが発生することがあります。



その藻が、泥のようなにおいがする原因の物質を作り出し、その物質がうなぎの体の表面に付いたり、うなぎが養殖池の水と一緒にその物質を体の中に取り込みます。

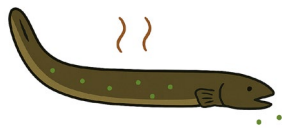
うなぎに においの物質が付着



うなぎが においの物質を体内に取り込む



うなぎから 泥のようなにおい



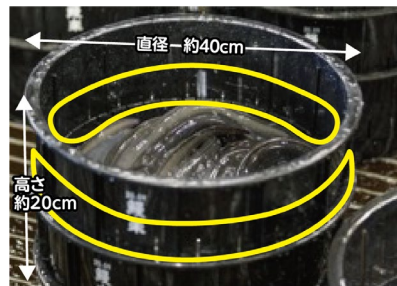
その結果、人の健康にマイナスの影響を与えるものではありませんが、うなぎから淡水魚特有の泥のようなにおいがすることがあります。

においを低減するために

生きた状態で工場に届いたうなぎは、専用の立てザル（※1）に入れられ、ザルが何段も積み重ねられた状態で、数日間保管されます。

この間、うなぎの体表に付着している泥のようなにおいの物質を洗い流し、体内からも排出させるために、天井付近の配管からきれいな地下水をザルのうなぎに掛け流します（※2）。

その後、官能検査でにおいについて確認し、捌いて白焼きや蒲焼などへ加工します。



※1：側面には穴が複数開いていて（黄色枠部）、上から水を掛けたとき、下のザルに水が流れていく構造になっています。1つのザルにうなぎはおよそ20～30匹入ります。



※2：保管中（地下水を掛け流している）の様子

豆知識

安全・安心のための取り組み

日本生協連では、年1回現地（養殖池・蒲焼や白焼きの製造工場）を訪問し、製品から養殖池までトレースができるように適切に管理されているか点検（工程ごとに記録を確認）を行っています！



co-op 3種根菜のけんちんうどん

2025年10月 発売

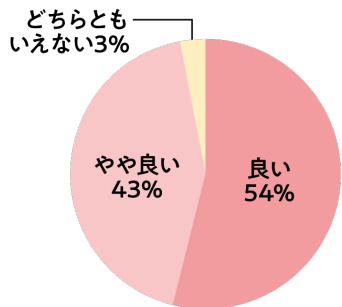
好評の冷凍具付き麺に、精進料理の「けんちん汁」本来の作り方にならない根菜をごま油で炒めて作ったけんちんうどんが仲間入りです！伝統的な作り方を再現した味わいが組合員に受け入れられるか、購入したいと思ってもらえる価格かをモニターテストで確認しました。テストでは高い評価を得ることができ、組合員のみなさんに自信をもってお届けできる商品となりました。



モニター調査結果

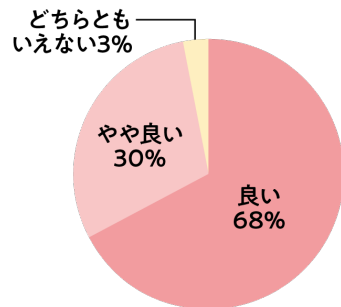
来館テスト（2025年4月実施）N=37
※割合は四捨五入して表示しています

具材の風味



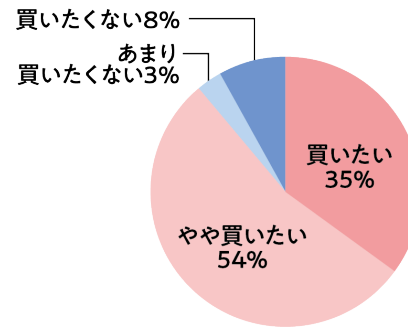
97%が「良い」・「やや良い」と回答

麺の食感



98%が「良い」・「やや良い」と回答

購入意向



89%が「買いたい」・「やや買いたい」と回答

自由意見

- 麺もちもちしてコシがあり、つゆも濃すぎず薄すぎず、おいしいです。食べ応えもあり、ほっこりします。具の食感もやさしくて食べやすいです。
- けんちんらしい、ごま油の香りが良く、あっさりとした食べやすいけんちんうどんだった。1食約200円という価格もちょうどよい。食べる人や食べるコンディションを選ばずに手軽に食べられそうなので（しかもおいしい）冷凍庫に常備したいと思った。
- 具にしっかり味が付いていて、特に大根はシャキシャキで冷凍とは思えない食感で良かったです。麺もコシがあり、つゆはやさしいおふくろの味のような、どこか懐かしい風味でした。値段もお手頃だと思います。
- ごま油の香り・野菜の風味が良く、ごぼうとねぎもシャキシャキしていて良い。ダシとしょうゆ（の味）もつこくないので食べやすかった。常備して1人のお昼や家族の夜食、体調がまいちな時でも使えそう！

開発担当者にインタビュー！

お求めやすい価格ながら、
麺や具材に妥協せず
開発しました！



冷凍食品部 岩垂

開発の経緯

食品や日用品の値上げが続き、組合員のくらしに大きな影響を与えています。中でも、おいしさや品質を保ちつつ、組合員が手に取りやすい価格を目指して具付き麺の商品開発に取り組みました。さまざまなメニューを検討した結果、「けんちんうどん」を選んだ理由は、製造メーカー（キンレイ）独自の「鉄鍋で炒める」製法を活かすことで、よりおいしい商品ができると考えたためです。

こだわった点

2食入（税込）429円というお求めやすい価格でありながら、根菜など5種の具材が入っています。ごぼう、にんじんは鉄鍋を用いてごま油で炒めており、シャキシャキ食感を残しつつ、味がしみていておいしい！この野菜をごま油で炒める工程は「けんちん汁」の伝統的な作り方を忠実に再現したものです。彩りと食感を残すために大根はボイル、白ねぎは火を通さず加えています。うどんは国産小麦を使い、シコシコとした食感に仕上げています。

苦労した点

具材や麺を減らせば価格は抑えられますが、味やボリュームに満足感がないとリピートしていただけないため、バランスを取るのに苦労しました。

おすすめの食べ方

ご家庭にある食材を足してアレンジしたり、けんちん汁のように汁物代わりに使っていただくのもよいかと思えます。組合員モニターでは「体調がすぐれないときに食べたい」という声もありました。ぜひ冷凍庫のストック食材としてご活用ください！

2025年10月 発売

co-op 3種根菜のけんちんうどん

4902220245147 参考組価（税込）429円

国産小麦を使用した麺に、野菜のうま味とだしをきかせたつゆを合わせた冷凍うどんです。具材はごぼう、にんじん、大根、白ねぎ、きざみあげの5種。お鍋で簡単に調理できます。



2食入



こちらどうぞ

寒い日に食べたい、
ほっとする味わいの
冷凍具付き麺



co-op かぼちゃのほうとう

4902220016242 参考組価（税込）594円



co-op 讃岐 えび天鍋焼うどん

4902220204595 参考組価（税込）645円



co-op (関西風合わせだしが自慢) 10種具材の鍋焼うどん

4902220205578 参考組価（税込）591円

co-op 北海道小麦の全粒粉



組合員の声

これは強力粉ですか？
薄力粉ですか？



2025年8月 リニューアル

パッケージ裏面に（中力粉）と記載しました。
中力粉はグルテンの量が薄力粉と強力粉の中間の小麦粉です。
袋には植物由来プラスチック原料を12%使用し、エコマークが付きしました。

北海道小麦の全粒粉(中力粉)



4902220790333 参考組価（税込）429円

co-op ミニワッフルドッグ（チーズ）



組合員の声

使用されているチーズはナチュラルチーズですか？
プロセスチーズですか？

2025年で発売25周年



2025年12月 リニューアル

原材料名の表示に「プロセスチーズ」と記載しました。
加熱殺菌されていないナチュラルチーズはリステリア菌の摂取リスクがあるため、妊娠中の方などから問い合わせが複数寄せられていました。

〔冷凍食品〕	名称	ワッフルドッグ(チーズ)
	原材料名	液卵白(国内製造)、砂糖、小麦粉、鶏卵、植物油 脂:プロセスチーズ、脱脂粉乳/乳化剤
	内容量	240グラム(6本入)
	賞味期限	この面の右上部に記載してあります。
	保存方法	冷凍(-18℃以下)で保存してください。

4902220236954 参考組価（税込）429円

co-op 無漂白オーブンペーパー



組合員の声

電子レンジで使えますか？
フライパン調理は？



2025年11月 リニューアル

どの調理器具に使えるのかのお問い合わせが多いため、
使用できるもの・できないものの一覧を箱の側面に追加しました。

○使用できる	×使用できない
オープン	フライパン(ガスコンロ)
電子レンジ	グリル(ガスコンロ)
蒸し器	グリル(IHクッキングヒーター)
ホットプレート	グリル機能(多機能電子レンジ)
オーブントースター*1	
フライパン (IHクッキングヒーター*1)	◆ガスコンロでフライパンに使用すると、引火するおそれがあります。
落としぶた*2	◆表中のすべての機種についての安全を保証するものではありません。使用時に問題が生じた場合は、直ちに使用を中止してください。
お使いの調理機器の取扱説明書にしたがう。 *1高火力では耐熱温度を超えることがあるので注意する。*2ガスコンロでフライパンには使用しない。引火するおそれがある。	

オーブンペーパーにFSC®認証紙を使用し、コープサステナブルに仲間入りしました。
(外箱にもFSC®認証紙を使用)



開発担当者より

使用できる器具がパッと見てわかるよう、
一覧表にしました。
オープンだけでなく、電子レンジや
蒸し器でも使用できます。
50mと大容量なので、
いろいろな使い方でご活用ください！



家庭用品部 山本

4902220254842 参考組価 (税込) 1,314円



発売25周年を迎えました！ 鹿児島県の黒酢ドリンク

25周年
特設サイトは
こちら
(2026年3月20日まで)



CO-OP鹿児島県の黒酢ドリンク りんご

愛され続けて25年

黒酢と果汁の混合ですっきりとしたフルーティな味わい。食事と一緒にはもちろん、仕事の合間や、お風呂上がり、スポーツの後など、いつでも自分に合ったシーンで楽しむことができる黒酢ドリンクです。125mlの飲みきりサイズなのも愛されるポイント。



つぼ造り製法の黒酢を使用

鹿児島県霧島市福山町に伝わる「つぼ造り」は、蒸し米・麴・水を仕込んだつぼを屋外に置き、太陽の光と微生物の力で発酵させる製法です。1年以上かけて発酵・熟成させるため、美しい琥珀色で、まろやかな酸味とコク深い味わいの黒酢が出来上がります。



黒酢醸造技師のメッセージ

約200年前から継承している、つぼ造り黒酢製法をこれから先も守りつつ、皆様に、これからも喜んでいただけるよう一丸となって黒酢に愛情を込めて造っていきます。



醸造技師が五感を使って音・匂い・顔色（表面の色味）を確認することで発酵の状態を判断します。

※坂元醸造の黒酢は「りんご」と「カロリーーフ」に使用しています

25年間、ご愛飲ありがとうございます！ 開発当時&現在の担当者から メッセージ

シンプルで飲みやすく
おいしいですので、
ぜひ一度手に取って
飲んでみてください。

25年前の開発担当者
黒神
(株)地球クラブ



1回も仕様を変えずに
25年間続いている
味ですので、
引き続き
ご愛顧ください。

現役担当者
下山田
(日本生協連 菓子飲料部)

組合員の声

酸っぱさがちょうどよくておい
しかった。また飲みたい。
(40代)



フルーティでおいしい。ちょっと酸っぱい
けど甘酸っぱいから飲める。りんごの
匂いもいい匂いでまた飲みたい。
(30代)



あまり黒酢ドリンクは飲まないの
ですが、飲みやすいのでこれなら続けら
れそうな味でした。(20代)



おいしいので毎朝飲んでます。
特に夏はさっぱりしていてよかったです。
また購入します。(50代)



CO-OP

みんなのすすめ! **推コブ**

楽し続けていただいたおかげです!

アニバーサリー & ロングセラー

ありがとう キャンペーン

応募はこちら!

応募期間 2026年1月5日(月) ▶ 3月4日(水)

対象のCO-OP商品を含む1,000円(税込)以上のご購入で、抽選で素敵な賞品が当たる!

さらに! 対象商品の 当選 確率 **2倍!**
クイズに答えると

長年ご愛用いただいている商品を対象に、プレゼントキャンペーンを実施します。

アニバーサリー商品



ロングセラー商品



コープの エシカル NEWS

コープのエシカル消費対応に関わる
ニュースをお届け！
2026年冬号の内容をご紹介します！！

今回の「エシカルトピックス」
のテーマは、2017年から続く寄
付金付き商品の取り組み「パラ
ノルディックスキー応援キャン
ペーン」をマンガでわかりやす
くご紹介しています。
挑戦を続ける選手のコメントも
届きました！

応援食クッキーで応援しよう！



コープの
エシカルNEWS
冬号は
こちらから




～困難を乗り越え挑戦する人々を応援したい～

パラノルディックスキー応援キャンペーン



対象商品を1点お買い上げいただくごとに1円が、公益財団法人日本障害者スキー連盟ノルディックスキーチームの次世代を担う育成チームに寄付されます。寄付金は育成チームの活動資金として海外遠征支援などに活用されます。

キャンペーン期間：通年

対象商品



応援食 ココアクッキー
+鉄&たんぱく質



応援食 発酵バタークッキー
+Ca&たんぱく質



応援食 国産おやさいのドーナツ (Ca)

パラノルディックスキー育成チーム 鈴木剛選手より



皆様の支援で海外遠征も経験させていただきました。まだまだ駆け出しとはいえパラリンピックを目指す選手の一人としてこれからも精進していきますので応援よろしくお願いします。

2024年度 寄付金贈呈式

2025年7月に、パラノルディックスキー応援キャンペーン第8期の寄付金贈呈式が行われました。2024年3月21日～2025年3月20日の1年間で合計466,292点の購入をいただき、466,292円を寄付しました。



全国組合員商品委員会
の皆さんと
記念撮影
(最前列右から
3人目が鈴木選手)



日本障害者
スキー連盟
椎名会長 (左)
日本生協連
宮田執行役員
本部長 (右)

CO・OP商品への声

CO-OP からふとししやもみりん干し焼き



冷凍をちょっと
レンチンするだけで、
とまらないおいしさ。
ごはんのともにも十分。
カルシウムも
いっぱいかなあ…
(70代以上)

4902220145416 参考組価 (税込) 429円

CO-OP (レンジで簡単) 銀座梅林のヒレカツ



冷凍食品のヒレカツは
初めて食べましたが、
冷凍食品とは思えないほど
おいしいです！
また買います！
(20代)

4902220121380 参考組価 (税込) 645円

CO-OP 九州産きざみ青ねぎ



必要な分だけ
少しずつ使えるので
無駄にならない。
納豆、冷奴には
欠かせません。
(70代以上)

4902220017645 参考組価 (税込) 289円

CO-OP ブラウンサーブロール (半焼きタイプ)



20年前に加入してた
生協で買っていた
お気に入りのパン。
26歳になった娘が未だに
あのパンをまた食べたいと
言います。
(40代)

4902220197927 参考組価 (税込) 321円

CO・OP商品への声

CO-OP 真っ赤なトマトのスープ



本当に真っ赤で酸味がありおいしいです。朝、オートミールとの相性がよくリゾット風にしていただいています。期待以上にハマってしまいました。リピート確定です。
(50代)

4902220113897 参考組価 (税込) 429円

CO-OP 海藻サラダ



ワカメを切らしたたので、代わりにお味噌汁の具として使いました。糸かんでんも入ってヘルシーなお味噌汁になりました。
(60代)

4902220187959 参考組価 (税込) 429円

CO-OP 3種のプチドーナツ



風味が良くおいしいですね。家族みなドーナツが大好きなのでまとめて買います。常温で保管出来るのと1つ1つ小袋入りで3種類の味が楽しくお値段もお財布に優しく嬉しいです。
(70代以上)

4902220238026 参考組価 (税込) 257円

CO-OP UVリキッドファンデーション ナチュラル

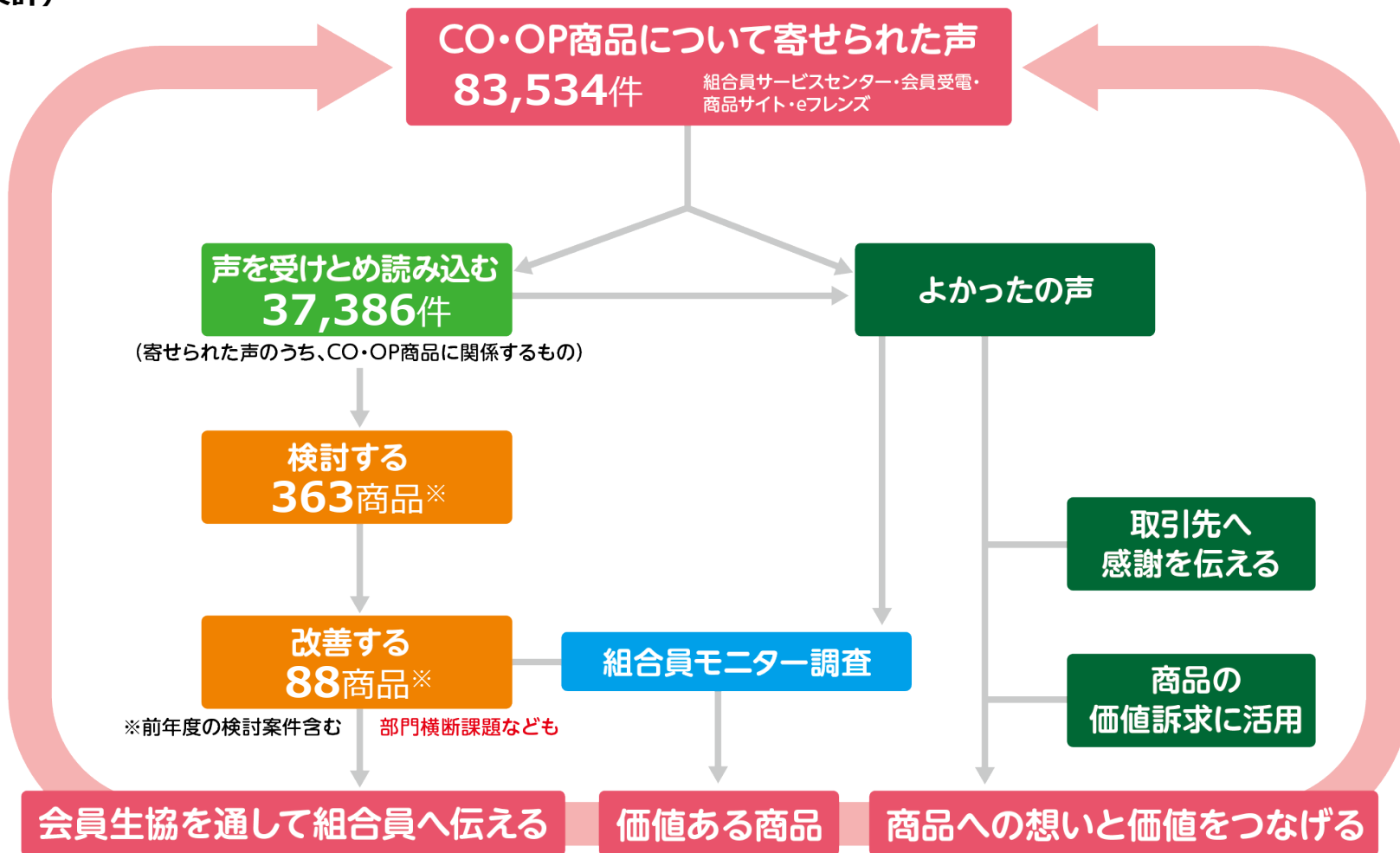


自分の肌の色にとっても近いので白浮せず、部分的に重ね塗りしてもヨレないので気に入っています。上からパウダーをさらっと筆で乗せればテカリもなく満足のいくお肌が出来上がります。
(60代)

4902220242467 参考組価 (税込) 1,485円

寄せられた声をCO・OP商品に活かしています (2025年度累計)

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1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1月1日時点の情報です。