

声をカタチに
改善・開発事例集

2026年4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。

商品が暮らしに役立つこと、地球環境への配慮など、
日々の暮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 東海コープ事業連合
生活協同組合	コープあいち	
生活協同組合	コープみえ	

商品マイスター研修は
3生協職員が参加し水産分野の
学習をすすめました。



見て、体験して学んだことを各事業所に
持ち帰り仲間や組合員のみなさんにお知
らせられるよう実践的力量的の習得を目指
しました。



北海道野付
3生協職員産地研修



北海道野付で「秋鮭、いくら、ホタテ」に
ついて学びました。秋鮭の水揚げを視察
して、コープの森において参加者全員で
植樹を実施しました。



沖縄恩納村
3生協職員産地研修



沖縄県恩納村で、サンゴの森再生の取り組
みや、里海を守る活動について学び、も
ぐくが育つ環境について理解を深めました。

CONTENTS

組合員のみなさんとすすめた商品づくり、商品モニターの取り組み……	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

組合員のみなさんとすすめた商品づくり、

岐阜県関の孫六焼きそば

コープぎふ中濃支所の皆さんに、デビュー前の商品を試食していただきました。岐阜県関のご当地メニューを再現したミールキットです。岐阜県関市のおきやなやの蒸し麺、ソース、和風つゆで作る、どこか懐かしい味わいの焼きそばです。

組合員の声



- 麺がモチモチしていておいしかったです。キャベツがもう切っているので調理が楽で良いです。
- 作り方が見やすくポイントもわかりやすいです。豚肉がやわらかく、とてもおいしかったです。
- 和風のつゆの味も効いていて美味しかったです。



岐阜県関の孫六焼きそば
約2人前 フルックス/国内製造

瑞草園 抹茶・ほうじ茶あんころ餅

コープぎふ岐阜西支所、コープあいち守山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。愛知県産もち米「やわ恋もち」でつくったもちと岐阜県産の抹茶とほうじ茶を使った岐阜と愛知のコラボ和菓子です。

組合員の声



- とても美味しかったです。抹茶、ほうじ茶の風味の違いを楽しめました。
- 抹茶餡は豊かな香りで、ほのかな苦味の後に甘味が広がり、バランスが良く、濃厚でまろやかな味わいでした。
- ほうじ茶餡は、苦味や渋味が少なく、独特の深みのある香ばしさを出して美味しかったです。
- 中のおもちも柔らかいけれどしっかりと存在感があり食べ応えがありました。



瑞草園
抹茶・ほうじ茶あんころ餅
160g (抹茶2個・ほうじ茶2個)
華桔梗/国内製造

愛知で生まれたホットケーキミックス(ココア)

コープあいち中川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。愛知県産小麦「きぬあかり」を使い、2種類のココアをブレンドしたホットケーキミックスです。甘いココアの香りともっちり・しっとりした食感が特長で、原料の生産から製造まで全て愛知県内で行っています。

組合員の声



- 袋を開けた瞬間から、甘いココアの香りがして癒されました。
- ふわふわ、もちもちでおいしかった。香りがとても良かったです。
- とてもおいしく食べることができました。ココアの味が濃厚でかけたハチミツとも相性が良かったです。



愛知で生まれたホットケーキミックス(ココア)
300g (150g×2) 尾張製粉/国内製造

商品モニターの取り組み

ワルツコーヒーロール

コープあいち港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。白バラ牛乳を使ったミルクシートで、ワルツコーヒーを使ったホイップを巻いたロールケーキです。ふんわりやさしい甘みで、4切れにカットして食べやすく仕上げています。

組合員の声

- しっとり、ふんわりでくちどけの良いロールケーキでした。甘さ控えめで、とてもおいしかったです。
- スポンジがふわふわでコーヒークリームとのバランスが絶妙でした。
- コーヒーの香りがフワッと広がり、とても風味が良かったです。



ワルツコーヒーロール
4切 サンラヴィアン/国内製造

せいきょう無脂肪牛乳

コープみえ桑名センターの組合員さんと商品名、パッケージデザインを検討しました。生乳を100%使用した無脂肪牛乳です。125℃3秒殺菌で、脂肪分のみを取り除き、たんぱく質やカルシウムはそのままです。一般の牛乳よりカロリー49%、脂質97%カットです。

組合員の声

<桑名センター商品活動をすすめる会の皆さんの商品検討>

- 無脂肪牛乳の学習からスタートしました。
- 実際に無脂肪乳を試飲し、味を確かめ、商品のイメージに合う商品名、パッケージデザインを検討しました。
- シンプルなデザインの中に、「脂質97%カット」の文字に黄色の帯を付ける等、強調したい商品の特徴に、自然に目が行くデザインに仕上げました。
- 一般的な牛乳との成分比較をパッケージ側面に掲載し、商品の特徴が伝わりやすいようにしました。



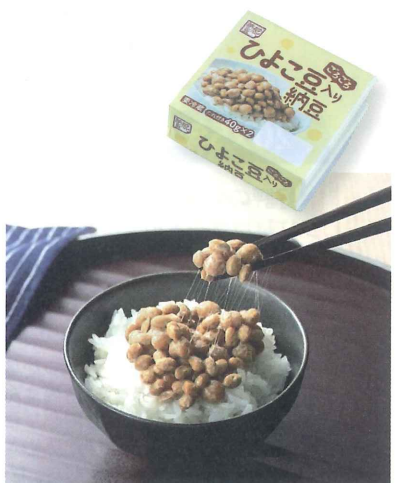
せいきょう無脂肪牛乳
1L/大内山酪農

ひよこ豆入り納豆

コープみえ桑名センターの組合員の皆さんにデビュー前の商品をお試しいただきました。北海道産大豆にひよこ豆を入れて発酵させました。ひよこ豆の食感が楽しめます。遺伝子組換え混入防止管理済み原料使用です。サラダ、パスタ等、いろいろな料理と相性抜群です。

組合員の声

- ひよこ豆が入っていたので、食べごたえがありました。6歳の娘も気に入って、あっという間に完食していました。
- ひよこ豆の食感が良かったです。6歳の子どもの味しかったです。タレが甘すぎず、辛すぎず、ちょうどいい塩梅です。
- ひよこ豆がごろごろ入って食べごたえが良かったです。



ひよこ豆入り納豆
40g×2 小杉食品/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。

co-op 無漂白オープンペーパー

30cm×50m



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裏面に追加しました。

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

○使用できる

オープン
電子レンジ
蒸し器
ホットプレート
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)
落としぶた*2

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。

×使用できない

フライパン(ガスコンロ)
グリル(ガスコンロ)
グリル(IHクッキングヒーター)
グリル機能(多機能電子レンジ)

◆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。



◆表中のすべての機種についての安全を保證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。

オープンペーパーに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)



co-op ハンドクリーム

50g



新

旧



組合員の声

- とても気に入っていて中身は申し分ないのですが、持ち歩くので気分が上がるようなデザインのパッケージだと嬉しいです。



2025年11月 リニューアル

好評の中身はそのまま、デザイン性を高めた新パッケージにリニューアル。複数のデザイン案から、組合員アンケートで選ばれたデザインを採用しました。

開発担当者より

すーっとなじんでべたつかない、無香料のハンドクリームです。組合員さんの日々の暮らしに寄り添い、使うたびに心が華やかになるものだといいなという想いを込めて新しいパッケージデザインを作成しました。ぜひご利用ください！



家庭用品部 遠藤

投票した組合員の声

かわいらしいけど、子どもっぽくなりすぎない。

色とデザインのバランスがよい。

おしゃれなデザインで持っていて楽しい気分になれそう。

大人っぽさもあり、ナチュラルな感じがお洒落に感じた。



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。

生芋にぎりこんにやく

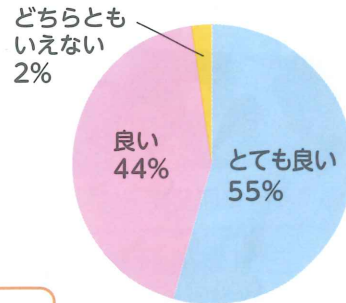
冷蔵/200g×2
取引先名: (有) 下呂特産加工

1996年に恵那中津地域の組合員さんと開発された商品です。国産こんにやく芋を100%使用しており、ひとつひとつ丁寧ににぎり状に仕上げられています。手で練ったようなふわふわな食感と、抜群の美味しさが特徴で、あく抜き不要でそのまま使えます。



モニターの結果

味・品質に対する回答



総代の声

- この商品はカタログで見かけていましたが、初めていただきました。おでんの具として煮ましたが、あく抜きしなくてもとても美味しかったです。高校生の娘が「初めて、こんにやくが美味しいと思った」と言うほどでした。我が家の常備品になりそうです。
- 硬さ、味浸みの良さをとても気に入ってます。また臭みがないのでお刺身で食べられるのもとても有り難く、我が家ではだし醤油でさっぱり頂きます。
- どて煮の中に入れて肉と一緒に煮たら、とてもこんにやくが美味しくできました。自由な形に切れるので良かったです。



明方ソーセージ

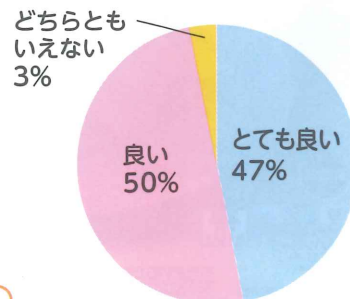
冷蔵/220g
取引先名: 岐阜アグリフーズ

コープぎふ中濃支所で商品検討した、国産豚肉使用の風味豊かなソーセージです。明方ハムの昔ながらの味と食感を残しつつ、「普段使い」「利用しやすい価格」をコンセプトに商品化されました。豚のうま味と、ハムのような肉の歯応えをしっかりと感じていただけます。



モニターの結果

味・品質に対する回答



総代の声

- そのままでも炒めても冷めてもおいしくいただくことができました。便利なサイズで手頃な価格も良かったです。肉の味も濃く食べごたえがしっかりありました。
- アンケート用紙には加熱が不要と書いてありますが本体には書いていないので、そのまま食べられると書いてあるとなお良いと思った。
- 加熱せずにサイコロ状にカットしてポテトサラダに混ぜたら、とても贅沢な味わいとなり家族に大好評でした。
- 味がしっかりしていて焼いて食べたらカリッとおいしかったです。そのままカットして冷凍したらお弁当にも使いやすいことも魅力的です。ぜひ購入したいと思います。





名古屋葵大学 × コープあいち

名古屋葵大学と連携してミールキット2品を開発しました。



名古屋市瑞穂区にある名古屋葵大学と連携・共同し、健康学部 健康栄養学科で管理栄養士をめざす学生のみなさんと「ホワイトチーズソース煮込みハンバーグ」「ホルモン焼きそば」2品のミールキットを開発しました。

2026年
1月4週 デビュー

ホワイトチーズソース 煮込みハンバーグ

2人前 デリア食品/国内製造

初回利用点数
2,725点
(計画：2,500点)

2026年
2月2週 デビュー

ホルモン焼きそば

約2人前 フルックス/国内製造

初回利用点数
1,967点
(計画：2,000点)

名古屋葵大学
健康栄養学科

短時間で満足感を味わえる! 煮込みハンバーグ!
煮込みハンバーグといえばデミグラスやトマト煮込みが多い中、
ホワイトソースも家庭で楽しんでいただけならと思案しました。
手間のかかる煮込み料理が簡単にでき、さまざまな野菜を入れることで
栄養も摂れて彩りもきれいに仕上がります。
まるやかなホワイトチーズソースで家族みんなに
感される味。ごはんともパンとも相性抜群です。

学生さんが
商品開発!

ぜひお試し
ください!

新登場

089 歳別 10分
ホワイトチーズソース
煮込みハンバーグ
2人前(222g) 冷凍
1食あたり974kcal
①冷凍庫に2週間
②解凍後、お湯を切ってから調理
③お湯を切ってから調理
④お湯を切ってから調理
⑤お湯を切ってから調理
⑥お湯を切ってから調理
⑦お湯を切ってから調理
⑧お湯を切ってから調理
⑨お湯を切ってから調理
⑩お湯を切ってから調理
⑪お湯を切ってから調理
⑫お湯を切ってから調理
⑬お湯を切ってから調理
⑭お湯を切ってから調理
⑮お湯を切ってから調理
⑯お湯を切ってから調理
⑰お湯を切ってから調理
⑱お湯を切ってから調理
⑲お湯を切ってから調理
⑳お湯を切ってから調理
㉑お湯を切ってから調理
㉒お湯を切ってから調理
㉓お湯を切ってから調理
㉔お湯を切ってから調理
㉕お湯を切ってから調理
㉖お湯を切ってから調理
㉗お湯を切ってから調理
㉘お湯を切ってから調理
㉙お湯を切ってから調理
㉚お湯を切ってから調理
㉛お湯を切ってから調理
㉜お湯を切ってから調理
㉝お湯を切ってから調理
㉞お湯を切ってから調理
㉟お湯を切ってから調理
㊱お湯を切ってから調理
㊲お湯を切ってから調理
㊳お湯を切ってから調理
㊴お湯を切ってから調理
㊵お湯を切ってから調理
㊶お湯を切ってから調理
㊷お湯を切ってから調理
㊸お湯を切ってから調理
㊹お湯を切ってから調理
㊺お湯を切ってから調理
㊻お湯を切ってから調理
㊼お湯を切ってから調理
㊽お湯を切ってから調理
㊾お湯を切ってから調理
㊿お湯を切ってから調理

950円
税別1,026円

名古屋大学のみなさん・デリア食品・
コープあいち・東海コープと一緒に
商品をつくりました

名古屋葵大学
健康栄養学科

ホルモンでガツンとスタミナ太極で食べごたえあり!
忙しい日、野菜もしっかり摂りたいけど一品で済ませたい!
そんな時にパツとつけて食べられるもの”を思案して考案しました。
香辛料からミドル脂、成長期のお子さまがいるご家庭、一品で簡単に
済ませたい方、スタミナのあるものを食べたい方におすすです。
昼食メニューにもあるように、お酒にもあいますよ!

学生さんが
商品開発!

ぜひお試し
ください!

新登場

094 歳別 10分
ホルモン焼きそば
約2人前(222g) 冷凍
1食あたり1035kcal
①冷凍庫に2週間
②解凍後、お湯を切ってから調理
③お湯を切ってから調理
④お湯を切ってから調理
⑤お湯を切ってから調理
⑥お湯を切ってから調理
⑦お湯を切ってから調理
⑧お湯を切ってから調理
⑨お湯を切ってから調理
⑩お湯を切ってから調理
⑪お湯を切ってから調理
⑫お湯を切ってから調理
⑬お湯を切ってから調理
⑭お湯を切ってから調理
⑮お湯を切ってから調理
⑯お湯を切ってから調理
⑰お湯を切ってから調理
⑱お湯を切ってから調理
⑲お湯を切ってから調理
⑳お湯を切ってから調理
㉑お湯を切ってから調理
㉒お湯を切ってから調理
㉓お湯を切ってから調理
㉔お湯を切ってから調理
㉕お湯を切ってから調理
㉖お湯を切ってから調理
㉗お湯を切ってから調理
㉘お湯を切ってから調理
㉙お湯を切ってから調理
㉚お湯を切ってから調理
㉛お湯を切ってから調理
㉜お湯を切ってから調理
㉝お湯を切ってから調理
㉞お湯を切ってから調理
㉟お湯を切ってから調理
㊱お湯を切ってから調理
㊲お湯を切ってから調理
㊳お湯を切ってから調理
㊴お湯を切ってから調理
㊵お湯を切ってから調理
㊶お湯を切ってから調理
㊷お湯を切ってから調理
㊸お湯を切ってから調理
㊹お湯を切ってから調理
㊺お湯を切ってから調理
㊻お湯を切ってから調理
㊼お湯を切ってから調理
㊽お湯を切ってから調理
㊾お湯を切ってから調理
㊿お湯を切ってから調理

950円
税別1,026円

名古屋大学のみなさん・販売者トーカン
コープあいち・東海コープと一緒に
商品をつくりました

共働きや育児で忙しい方へ向けて、手間のかかる煮込みハンバーグを手軽に調理できるように、忙しい日や成長期の子どもがいる方へは、スタミナがあり一品で満足できるよう、ボリューム感を大切に焼そばを開発しました。手軽さを大切に食べる人をイメージしながら、味にもしっかりこだわりました。





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下津醤油株式会社と商品を検討しました！

2026年6月 デビュー予定

産地指定の
三重県産丸大豆、
九鬼産業株式会社
ごまを使用。



下津醤油の どまぐるみたれ

200g パウチ入り

通常価格：598円(税込：645円)

コープみえ わくわくスマイルフェスタに出展された下津醤油の五平餅のたれが組合員に好評で、商品化されます。デビューにあたり、松阪商品活動をすすめる会で仕様の確認や商品名・パッケージデザイン・おいしい食べ方を検討しました。



松阪商品活動をすすめる会

この商品は、五平餅に合う「醤油たれ」が特徴で、家庭で手軽にできる「丸い五平餅」や他の食材とも相性がよく、重宝します。お肉（ステーキ）たれやふろふき大根、こんにゃく、冷やし中華もおいしく食べられます。マヨネーズともよく合い、かけるだけで料理の一品に。

「三重のコシヒカリ」の生産者

8月30日／JA伊勢 お米づくり・収穫体験／産地交流会を開催しました

コープみえ組合員11家族とJA伊勢ファンクラブみらいのメンバー、総勢124名で「三重のコシヒカリ」収穫体験・交流会を開催しました。稲刈り体験を通して、子どもたちからは「皮をむいたら白いお米だと思っていたけど、違った」や「稲の背が高いなと感じた。そしてカタイ」、大人からは「お米づくりの大変さを実感した」という感想とともに、生産者との交流が楽しくすすめられました。開催後のアンケートでは、「一粒一粒、大切に食べたいと思います。農家の方に感謝です」という声が寄せられました。



「南紀みかん」の生産者

10月7日／三重南紀統一選果場と圃場にて、収穫体験／産地交流を開催しました

コープみえ組合員12家族で、「南紀みかん」が産消提携商品になった最初の交流会を開催しました。産消提携の取り組みは安心して食べられる食料の安定的な生産や地域の活性化、消費者のニーズを実現し、持続可能な社会の実現に向けた取り組みです。組合員と地域の生産者が、産物の供給と利用をひろげながら、お互いの交流を通じて現状の課題を共有し、解決を図っていきます。参加された組合員からは「みかん農家が減っていく中、こんなおいしいみかんを途絶えさせないためにも、もっと声をかけて参加をつのるとよいと思う」「遠方だけど、参加できてよかった」などの声がありました。



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。

国産穀物酢

岐阜県八百津町で製造。国産全粒小麦・米だけでつくった穀物酢です。小麦酒のもろみをさらに蒸留してつくった酢を使用しています。



飛騨みそらーめん

岐阜県飛騨市で製造。細打ちちぢれ麺に、コクのある味噌スープをセットした、昔ながらの味噌らーめんです。



元祖みたけとんちゃん もつ煮込み鍋(みそ味)

岐阜県御高町で製造。豚もつはんにくをきかせた御高味噌で味付けし、スープとよくあう味わいに仕上げました。



こどものまめみそ

愛知県産大豆を使用し、愛知県豊田市で製造。東海地方の学校給食でも使用しているまめみそです。



あゆのうま煮

愛知県設楽町で製造。新鮮な国産鮎を素焼きにした後、じっくりと炊き、頭から骨まで丸ごとたべられるように柔らかく炊き上げました。



刻み大葉みそ

とよかわ大葉を使用し、愛知県犬山市で製造。刻んだ大葉の風味をしっかりと感じられるおかず味噌です。



即席料亭合わせ あおさ汁

伊勢志摩産のあおさを使用し、三重県桑名市で製造。伊勢志摩産あおさの風味と、国産だしにこだわった即席合わせみそ汁です。



菰野名水豆腐 おぼろ

三重県菰野町で製造。国産大豆の豆乳を寄せたなめらかな寄せ豆腐です。



濃い豆腐 MCTプラス

三重県津市で製造。三重県産大豆を使用した機能性表示食品の豆腐です。

