声をカタチに　改善・開発事例集　2026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　コープあいち
生活協同組合　コープみえ

生活協同組合連合会
東海コープ事業連合

商品マイスター研修は3生協職員が参加し畜産商品の学習をすすめました。



8月に愛知県豊橋市(JAあいち経済連、中央製乳）を訪問し「牛肉」「牛乳」について学習しました。生産者・製造現場の努力を知り、組合員への情報発信力向上を目指しました。

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100本の苗木を参加者全員で植樹しました。累計植樹本数が今年度中に10,000本を超える見込みです。

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……2～4
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、商品モニターの取り組み

あいちの牛カルビ焼肉用１５０g

コープあいち名東センターの組合員の皆さんにデビュー前の検討商品をお試しいただきました。モニター商品は、3種類のスライス厚（4mm・5mm・6mm）の試食評価をしていただきました。







あいちの牛カルビ焼肉用
150g　JAあいち経済連／国内製造

組合員の皆さんの声

- 6mm肉はお肉の味がよく分かり、5mm肉は火の通りも良く食べやすかったです。4mm肉は火の通りが早く、厚みによる違いを感じました。
- 他県産の牛肉と比べてもおいしく感じました。地元産の商品として今後も応援したいと思います。

愛西市れんこんと愛知県大葉のはさみ焼き

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お試しいただきました。
愛知県産の大葉、あいちの産直豚ひき肉、愛西市産のれんこんを使用した地場食材商品です。

愛西市れんこんと
愛知県大葉のはさみ焼き
約２人前
フルックス／国内製造



組合員の皆さんの声

- お肉がとても柔らかかった。大葉の香りがよく感じた。
- 手間をかけて作った感じが出ていいと思います。れんこんのしゃきしゃきと、豚肉のふわふわの食感が楽しめるし、大葉の風味が良かったです。



はぐくみ自慢の豚で作った瀬戸内レモン＆パセリ生ウインナー

コープあいち豊橋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。
はぐくみ自慢の豚を使用した生ウインナーです。原料となるレモンは香り高く優しい酸味の瀬戸内産を使用しています。さらに果皮を細かくした「レモンゼスト」を入れることによってレモンの華やかな香りを出してします。

はぐくみ自慢の豚で作った
瀬戸内レモン＆パセリ生ウインナー
190g　JAあいち経済連／国内製造



組合員の皆さんの声

- レモンの香りがよく出て、ほんのりパセリの風味もあり、美味しかったです。家族にも好評でした! 材料が国産で安心です。
- 袋を開けた時にレモンのさわやかな香りがしました。さっぱりしていて皮もうすいので食べやすかったです。

長期熟成豆みそ使用 脂ののったシルバーみそ漬

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お試しいただきました。
のだみそ（株）の1年半以上熟成させた「長期熟成豆みそ」を使用。コクのある長期熟成豆みそと、みりん等を加えた独自の調合味噌に約二晩漬け込みました。脂のりの良いシルバーに良く合います。



長期熟成豆みそ使用
脂ののったシルバーみそ漬
2切140g　川喜／国内製造

組合員の皆さんの声

- 味噌との相性が良く、ご飯がすすむ美味しさでした。ただグリルで焼くと焦げやすそうだったので、くっつかないホイルを使用してフライパンで焼きました。
- 脂ののりも良く、味噌の味もしっかりしていました。甘さも丁度良かったです。魚の味噌漬けといえば、西京漬けのイメージですが、豆みそもありですね。

たくあんのり 60ｇ

コープみえ伊勢センター、コープあいち豊橋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。愛知県産「あつみたくあん」に使用する原料の端材を活用し、伊勢志摩産のり佃煮と一緒に炊き込みました。



たくあんのり
60ｇ　タムラ食品／国内製造





組合員の皆さんの声



- たくあんがたくさん入っていて、食感がよい。
- 小さい子どもにも食べさせやすく、ごはんにもパスタにもパンにも合う。

はぐくみ自慢の鶏で作った　とりやきミックス塩麹200ｇ

コープぎふ職員が、デビュー前の商品を試し商品の良さ・おいしさを組合員に伝える取り組みを進めました。
希少部位を含む鶏肉（肩小肉・軟骨付むね肉・はらみ・ぼんじり・肝・ささみ）を地元メーカーであるイチビキの塩糀でタレ付けしました。



はぐくみ自慢の鶏で作った
とりやきミックス塩麹
200g　岐阜アグリフーズ／国内製造



職員の声



- 味がしっかりついていて、おいしい!
- 焼いた「とりやきミックス」をどんぶりの具としてもOK!
- お肉に味がついているので、そのままフライパンで焼くだけ!

コープぎふ
の取り組み

組合員とすすめる商品活動





恵那中津支所の組合員がアズマ工業株式会社と商品を検討しました！

2012年の発売以来、多くの組合員に支持されてきた「あみ戸スカット」。水にぬらして網戸をなでるだけで汚れが落ちる手軽さから、東海コープでは2025年8月時点で累計15万8千個を超える人気商品となっています。一方で、「高いところに届かない」「脚立に乗るのは怖い」といった声も寄せられていました。そんな組合員の声をきっかけに始まったのが、「柄つきあみ戸スカット」の開発です。
コープぎふ恵那中津支所のエリア委員が試作品を自宅に持ち帰ってモニターを行い、何度も検討を重ねました。

あみ戸スカット



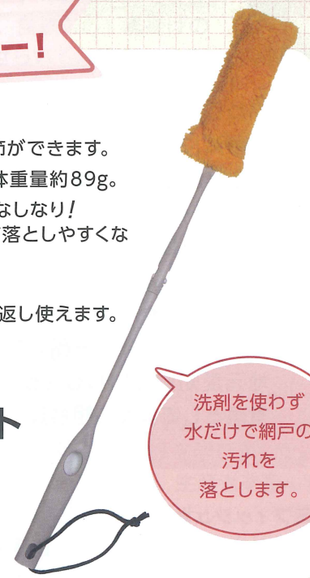




2026年
10月2週 デビュー！

- 高い場所までラクに！
  つなぎ柄仕様で長さ調節ができます。
- 軽くて使いやすい！　本体重量約89g。
- 網戸にフィットする絶妙なしなり！
  力を入れなくても汚れが落としやすくなりました。
- 繰り返し使えて経済的！
  モップ部分は洗って繰り返し使えます。

柄つき
あみ戸スカット
サイズ（約）全長：72cm、
幅：7.5cm
スペアモップの取り扱いもあります。



洗剤を使わず水だけで網戸の汚れを落とします。

開発メンバーの声

- 今まであきらめていた所をもっと手軽に、もっと安全に
- 脚立に乗らなくていいのが安心です♪高い所だけでなく、低い所もかがまずお掃除できますよ
- かゆい所に手が届く、あみ戸スカット！お子さんとも楽しくお掃除できますよ

ぬらして拭くだけなので、まずは一度使ってみてほしいです

1番手間をかけたくない所を楽しく！お掃除しましょう



コープあいち の取り組み

組合員とともに開発！



「頭付き 丸ごと食べられる愛知県産いわし 塩麹レモン＆ガーリック」誕生

（株）昭和とコープあいち尾張東ブロックのコープグループ「カモミール」が協力し新商品の開発に取り組みました。



きっかけは、（株）昭和から「愛知県産いわしを使った煮魚を組合員と一緒に開発したい」との提案でした。カモミールのみなさんと検討を重ねる中で、若年層にも手に取ってもらいやすい洋風の味付けを目指し「レモン＆ガーリック」味で開発を進めることになりました。

試作品をもとに活発な意見交換

「味がやや濃い」
「レモンの風味がもう少し感じられると良い」
「頭付きの魚はお子さんには抵抗があるかも」
「食育やSDGsの観点から、頭からまるごと食べられる方がよいのでは」
などさまざまな観点から論議されました。



12月のデビューを目指しています



いわし本来のおいしさを味わえることや、食品ロス削減につながることから「有頭」で商品化することを決定しました。
パッケージデザインも組合員の声を取り入れながら検討しました。
組合員とメーカーが一緒になって意見を出し合い、味付けや形状、パッケージデザインまでこだわって作り上げた一品です。
地元愛知県産いわしを使用した新しい味わいの煮魚として多くの組合員に利用してほしいです。

＊レミフィッシュとは：
（株）昭和のオリジナル商品で、管理栄養士を中心としたチームで、「もっと魚を食べてもらおう」をスローガンに商品開発・メニュー提案を行っています。

コープみえ の取り組み

組合員とすすめる商品活動



開発商品（津南）

10月4週：ロカエ第2弾　ウォータリージェルパック



シートマスクや化粧水代わりに



津南商品活動をすすめる会

「三重県産アロエ（キダチアロエ葉エキス：保湿成分）」を使用した、ロカエ第2弾商品を「津南商品活動をすすめる会」が検討し、1年かけて完成しました。
12種類の美容保湿成分入りで　1品3役（化粧水、美容液、パック）/シートマスク代わりとして、忙しい方の「ながら美容」にも使えます。「重すぎず、軽すぎず、バランスがよい商品」に仕上がりました。製造者（株式会社ナリス化粧品）からは、「声を聞きながらつくれました。使う人の声がそのまま商品に反映でき、良い商品ができたと実感」と感想をいただきました。

組合員検討商品のリニューアル（四日市）

9月1週：黒こしょう薫る　とり唐揚げ

はぐくみ自慢の国産若鶏むね肉を使い、黒こしょうの効いた、とり唐揚げがリニューアル。唐揚げ粉・香辛料を見直し、大人の味が少しマイルドになりました。リニューアルデビュー前に、開発地域の四日市商品活動をすすめる会のみなさんで味の確かめを行いました。
「開発当時は、ピリ辛い大人の味/黒こしょうがブーム。今回は、少し抑えて子どもにも食べやすくなっています」「必要な分をレンジであたためるだけで、食欲のわく唐揚げの出来上がり」と声が寄せられています。





四日市商品活動をすすめる会

はぐくみ自慢商品　産地訪問「三重産しじみ / 赤須賀漁協」

7月14日／はぐくみ自慢「三重産しじみ」の産地
赤須賀漁業協同組合に組合員・役職員23名が訪問しました







桑名市赤須賀の漁場を漁船の上から見学し、水産資源に配慮した「しじみ漁」を学びました。
また、生産者を囲んで意見交流し、「しじみの味噌汁」を試食して、ふっくら肉厚のおいしさを実感しあいました。漁獲制限している中で、生産量があがっていることや、地産地消の取り組みをすすめていることの理解がすすみ、参加者からは感謝と応援の声があがりました。

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、予定しています。

果実なきモチいちご

八天堂ファームと中電ウイング株式会社が共同開発。障がい者と健常者が共に育てた岐阜県産「ウイングいちご(よつぼし)」を使用した農福連携の商品です。



美濃路冷やしたぬききしめん

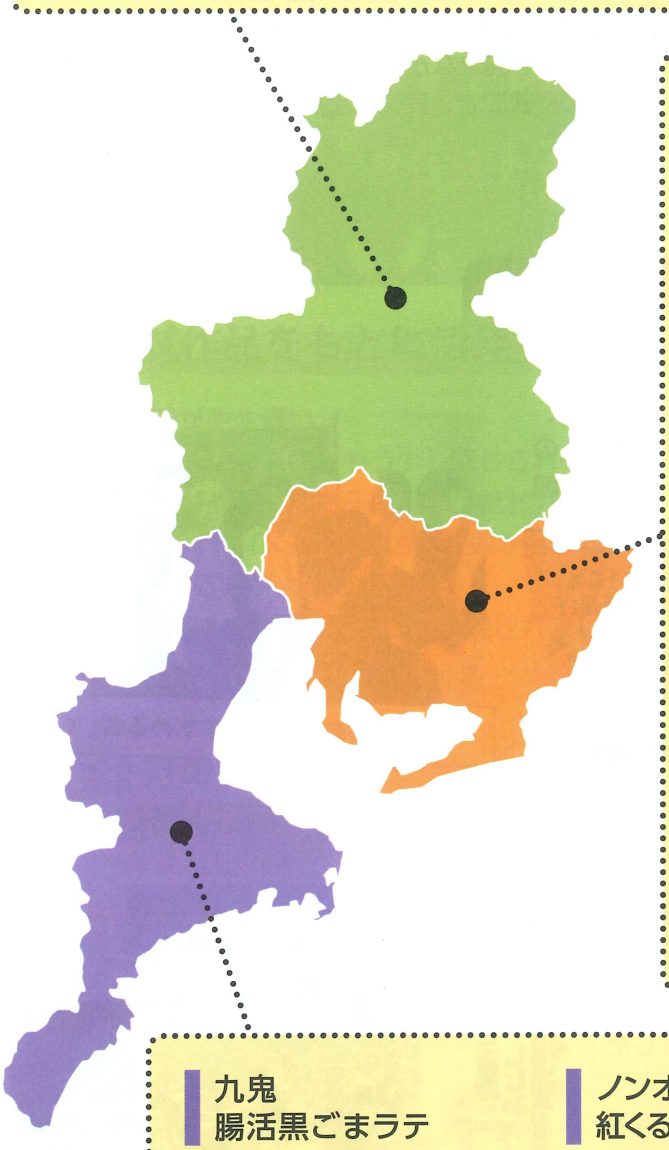
岐阜のソウルフードとして親しまれている「冷やしたぬきそば」のきしめんバージョンです。国産小麦を使用したもちもち食感の麺に、つゆと天かすをセット。手軽に本場の味わいをお楽しみいただけます。



彩りプチバウムクーヘン

岐阜県揖斐郡大野町で製造されたバウムクーヘンです。米粉を配合したバウムクーヘンを一口サイズにカットしてあります。プレーン、抹茶、ホワイトチョコ、いちごの４種のフレーバーが楽しめます。





ごまあえの素

浜乙女独自の「遠赤焙煎製法」による風味豊かなごまをふんだんに使用。やさしい醤油と鰹だしがきいたごまあえの素です。野菜とあえるだけです。



コメダ珈琲店監修品ミルククリーム

コメダ珈琲店のソフトクリームをイメージしたバニラ風味香るミルククリームにサクサク食感のパフをアクセントにプラスしたパン用クリームです。



オリエンタルカレーふりかけ

稲沢市にあるオリエンタルのカレーを再現したふりかけです。ご飯にかけるだけで手軽にカレーを食べている雰囲気が味わえます。オリエンタルカレーのおいしさの決め手であるマースチャツネに加え、オリエンタルカレーのルウやカレーパウダーも使用し、深いコクと本格的な風味を引出しました。カレーの定番素材のたまねぎ・にんじん・じゃがいも・肉なども加えたふりかけです。



九鬼腸活黒ごまラテ

人気の「黒ごまラテ」と同じ飲みやすさはそのままに、イヌリン(食物繊維)を配合した本品は、おなかの調子を整え、肌の保湿力を高めるために腸内フローラを整える機能性表示食品です。



ノンオイルドレッシング紅くるり

三重県伊賀市/株式会社福岡醤油店製造。三重県産(自家製)紅くるり大根を使ったノンオイルドレッシング。さっぱりした味わいが特徴です。紅くるり大根の赤色は、ポリフェノールの一種であるアントシアニンによるもので、見た目だけでなく、健康面でも注目されています。醤油不使用。



とける唐辛子

辻製油(三重県)うれし野ラボの新感覚調味料シリーズ。素材の旨みを独自の技術でギュッと閉じ込めた他にはないオリジナルの顆粒調味料です。溶けて均一に辛さがひろがります。ナノ化したカプサイシンを使用しているので、水にさっと溶け、いろいろな料理に使えます。

