

とらいあんぐる

4

2025

Vol.301



産地・メーカーをたずねて

株式会社西脇水産

特集

離乳食はコープに任せて!

特集

から揚げ大好き

みんなのレシピ

お弁当にも使えるレシピ



産地・メーカーをたずねて
株式会社
西脇水産
輪島市

従業員のため輪島のために 震災を乗り越え再開!

震災で大きな被害を受けましたが、組合員が待ち望んだ西脇水産のギフト商品「わじまの朝」は2024年12月から、赤魚半身醤油干しは2025年2月から再開しました。工場再建の決断や商品にかける熱い思いを西脇社長に伺いました。

episode 1 これが西脇の味

「魚の形を見ればうちの商品だとわかります」と西脇社長。創業者である父親が輪島で行商をしていたとめばあちゃんの赤魚醤油漬けに出会い、32年以上変わらず同じ味を受け継いでいます。脂が乗った身の厚い大ぶりの赤魚を使用し、中骨の有無でできあがりの味に違いが出てくるため、どちらの身にも骨が残るように機械でカット。機械で取り切れなかったうろこや内臓を手作業で手早く丁寧に取りのぞき、腹側の身をカットし形を整えます。原料との相性が良い金沢大野の直源醤油などを調合した醤油だれに2時間かけてじっくりと漬けます。色ムラを防ぎ味の染み方を均一にするために途中で赤魚を裏返す工程も1枚1枚手作業です。多い時には1日に7,000枚を仕込みます。

episode 2 彼女たちが笑える場所を

昨年の震災では人的被害はありませんでしたが、工場の壁や天井は床に落ち大きな機械が壁を突き破り隣の部屋に。「ドアを開けた時は言葉を失いました。工場の被災に加え、経理などを担っていた会長である父を2月に亡くし再開は全く考えられなくて、何もできず動けない日々が続きました」。輪島の仮設住宅や避難所にいる従業員の様子を見に訪ねた時のこと。「久しぶりに会った彼女たちはいつも以上にたくさん話しかけてきました。生活が変わって誰とも話す機会がなくなってしまったからだ」と気が付き、皆が集まり話せる場が必要だと痛感しました。「再開は無理」と周りの反対もありましたが、従業員が集い働ける場所を作るために工場の再開を決意し、建設会社に新たな工場の図面を作る連絡を入れたのが5月でした。

徹底した品質管理は、消費者との信頼のため



とめばあちゃんの味を変えず安定したおいしさ・品質の商品をお届けするため、西脇社長は妥協を許しません。



原料の赤魚は解凍しすぎると品質が変わるので最も気をつかう作業。「水につけて冷凍の塊が少しゆるむ程度がベスト。季節で水温も変わるんです」。



この道30年のベテランさんが、丁寧にかつ迅速に加工することで魚の劣化を防いでいます。

episode 3 皆で再び集まって

「10月、製造を再開すると皆の顔つきがそれまでと違って生き生きとしていました。従業員は会社に来ると本当にうれしそうで、仕事に対しても前向きで会社でストレスを発散しているようでした(笑)」。工場の修復や機器購入の費用、二次避難をして半数になった従業員。「くじけそうになったけど、皆がいてくれたから再開できました。ここは会社ではあるけど集い笑ってもらえるサロンでありたい。だから従業員の皆が働ける間は一緒にこの会社で頑張りたい」と話す社長。仮設住宅などで温かいものを振る舞いたいとの思いから、将来キッチンカーでたこ焼きと大判焼き屋をやりたいとの考えも湧いてきました。そしていずれは従業員が年を取っても働ける場として輪島市街でたこ焼き屋の店舗を構え、地域住民が集える場にしたいと強く思ったという社長。「これからは商品でもいろいろな挑戦をしていきます。安全でおいしい商品を届けたい」。強い絆で結ばれた元気な従業員とともに地域のために一歩ずつ進み続けています。



1時間かけて醤油だれに漬けた後、1枚1枚裏返してまた1時間。手間も時間もかかりますが重なったりしないように手作業にこだわります。



漬け込み終了時間を誰が見てもわかるように管理。

乾燥の度合いも熟練の目とデータの両方で管理しています。ずっと作業をしていると商品が物に見えてくる場合があります。でも私たちが扱っているのは食べ物です。自分が買っていつもと違う品質だったらどう思うかということを従業員にはずっと伝え続けています。おいしさも大事ですが、商品は安全が第一。誠実な仕事を続けていきます。



株式会社西脇水産
社長 西脇 美保さん



おいしい焼き方
レンジやフライパンでも調理できますが皮と身の間に水分が溜まってベタツとするので、解凍してからグリル調理がおすすめ。皮がパリツとなるまで焼くと身がふっくら。

赤魚半身醤油干し 2枚
(次回4月3回)じわもーる
前回4月1回 430円(税込)

--- Memo ---

大好きな西脇社長と一緒に
従業員の皆さんはサプライズが大好きです。社長の誕生日には「引いてみてー」と従業員が持ってきた箱からくじを引くと賞品はすき焼きセットでした。ある時には社長の自宅にうなぎが届けられました。おめでとうと書いてあるけれど何のお祝いかわからず、会社に連絡すると「社長何言っとながね。今日結婚記念日やろ」と。結婚記念日までも毎年お祝いしてくれます。今年の1月には、県への補助金申請など慣れない業務を乗り越えて工場を再建した「お祝い」にと従業員一同からバルーンアレンジメントが送られ、社長を驚かせました。社長のエネルギーの源は従業員の皆さんです。



離乳食はコープに任せて!

離乳食に悩むパパ・ママの声から生まれたコープ商品「きらきらステップ」を使って教え合い講師の松田 智美さんにアレンジレシピとポイントを教えていただきました。



松田 智美さん
一般社団法人 母子栄養協会認定離乳食アドバイザー。助産師。保健師。看護師の資格を持つ。3人の子のママ。

新米パパ・ママのつづやき

同じものばかり食べさせちゃう

硬さや大きさが全然わからない

上の子の面倒を見ながら離乳食を作るのもう絶望...



そんなパパとママの声から生まれた離乳食期から幼児食向けの商品



きらきらステップ

- 子育てを頑張るパパとママを応援したい! という思いで、安心な原料を使用し徹底した品質管理の下に製造しています。
- アレンジしやすい素材型、冷凍で小分けタイプなので必要量だけ使えます。薄味に仕上げています。

きらきらステップシリーズを購入するには

eフレズ・COOP宅配アプリ

毎週25品ほどの離乳食、幼児食商品があります。
※eフレズは「eフレズ限定企画」→子育て・離乳食をタップ
※COOP宅配アプリは「限定企画アイコン」→子育て・離乳食をタップ



コープファミリー

4月から63ページで離乳食向け商品を一部抜粋して掲載。

コープのお店

冷凍・常温の離乳食コーナーがあります。



コープおめか

育児に悩むママの声をよく聞きます

商品のおすすめポイントを紹介します



古府センター 川上 千鶴さんはじめてばこや金沢市多胎児家庭紙おむつ給付事業でのおむつのお届けをしています。

月齢別レシピ

5~6カ月 ごっくん期

【硬さの目安】
ポタージュ(とろとろ)~
ヨーグルト(ベタベタ)

離乳初期は量を気にせず、ミルクや母乳以外に何か食べようとしていればOK。新しい味や食感を体験して、食べ物に興味を持つ時期です。まずは混ぜずに素材の味に慣れさせましょう。

材料

- COOP 国産野菜で作ったなめらかキューブ(5種の緑黄色野菜)…1個
- COOP 国産大豆で作った納豆ペースト…1袋

作り方

- 1 納豆ペーストは小袋のまま水に入れて解凍する。
- 2 キューブをレンジで加熱し、①と一緒に盛り付ける。

POINT

納豆ペーストは、熱湯をかけたたりすりつぶしたりする手間が要りません。5種の緑黄色野菜はややトマト感が強いので、納豆と合わせてまろやかに。納豆には鉄分も含まれているので、意識して取り入れられるといいですね。

納豆あえ風



材料

- COOP 国産野菜で作ったなめらかキューブ(根菜)…1個
- 絹ごし豆腐…適量

作り方

- 1 絹ごし豆腐をサッと湯に通してすりつぶす。
- 2 キューブを加熱し、①と一緒に盛り付ける。

POINT

根菜キューブは少しさらっとしていたので、絹ごし豆腐と合わせて滑らかにしました。野菜は混ぜるとおいしく、食べやすくなります。



「これも便利!」
マメックスの便利とうふ
必要な分だけ使えるので便利。



7~8カ月 もぐもぐ期

【硬さの目安】
豆腐くらい、軟らかくゆでたみじん切り野菜もOK、舌でつぶせる硬さ

舌が前後だけでなく上下にも動くようになる時期なので、軟らかいけど少し形を残した食材でお口を動かす練習をしましょう。

材料

- COOP 国産大豆と角切り野菜入りトマトコンソメソース…1個
- 鶏むねひき肉…10~15g
- COOP 国産米をふっくら炊いた白かゆ…3個

作り方

- 1 トマトコンソメソースと鶏むねひき肉を一緒にレンジで1分20秒ほど加熱し、かき混ぜて再度20秒加熱する。
- 2 白かゆを加熱し、①をかける。

POINT

お好みで粉チーズをかけても。粉チーズは脂肪分、塩分が多いので使うときは少量にしましょう。

ミートドリア風



材料

- COOP 便利なバラバラ 北海道産白身魚のほぐし身…大さじ1程度
- COOP 国産野菜と豆乳で作った角切り野菜入りホワイトソース…2個
- ゆで野菜(かぼちゃ、にんじん、かぶ、大根など)…各大さじ1程度
- 粉チーズ…少々

作り方

- 1 白身魚のほぐし身を袋から出し、レンジで加熱する。
- 2 野菜を軟らかくゆで、5mm~1cm角に切る。
- 3 ホワイトソースを①と②にかけ、粉チーズをかけて混ぜる。

POINT

根菜は大きいまま水から煮た方が軟らかくなります。離乳食用に切り分けた後、コンソメやベーコンを加えて大人用にスープにしてもおいしいです。

グラタン



9~11カ月 かみかみ期

【硬さの目安】
バナナくらい、歯茎でつぶせる硬さ

舌が左右にも動くようになり、舌で食べ物を動かして歯茎でつぶせるようになってきます。自分で食べたい意欲が出てくる子、好き嫌いの出てくる子もいます。3回食で作る負担が増えてきますが、便利な商品を利用することで一緒に食事の時間を楽しめると思います。

材料

- COOP 九州産小麦使用 やわらかいミニうどん…1/2~1袋
- COOP 北海道産白身魚と国産野菜のふんわりつみれ…2個
- ゆで野菜…適量 ・かつお節…適量
- COOP 顆粒片栗粉
- とうもろこし…適量

作り方

- 1 鍋に水150mlを入れて沸騰させ、つみれを入れて2分ゆで、つみれを取り出して1cm角に切る。
- 2 つみれを鍋に戻し、1cm角のゆで野菜とかつお節を追加し、とうもろこしととうもろこしをつける。
- 3 うどんをレンジで2分加熱し、②をかける。

POINT

かつお節が出汁の代わりにしてくれます。とうもろこしは弱火で手早く混ぜながら少しずつ振りかけましょう。

あんかけうどん



軟らかく、塩が入っていないので、袋のままレンジでできて便利。



水で溶かなくてもサッと振りかけるととうもろこしがつきやす。手間が省けて簡単で失敗知らず。

しらすのおかゆのおやき

材料

- COOP 3種の国産野菜としらすのおかゆ…1個
- COOP ひじきドライパック…小さじ1
- すりごま…少々
- 片栗粉または米粉パンケーキミックス…大さじ1

作り方

- 1 ひじきを刻み、おかゆを加熱する。
- 2 材料を全て混ぜ合わせる。
- 3 フライパンにくっかないホイルを敷き、②を5cmくらいの平たい小判型にして、両面弱火でじっくり焼く。

POINT

ホイルを敷くと油を使わずに済みます。ひじきにはミネラルや食物繊維が含まれています。ドライパックのひじきは軟らかめて、少量ずつ使えるので便利です。



ひじきを取り入れるハードルが下がります。



これも離乳食に使えます!

お子さんの月齢や離乳食の進み具合に合わせて取り入れてみてください。

- COOP 北海道の野菜ミックスたまねぎ入り レンジ調理より、お湯で煮た方が軟らかくなります。
- さつまいもスティック 蒸してあるだけなのでつかんで食べるのにちょうどいい大きさ。



- 国産鶏むね・ももミンチ(バラ凍結) 少量使うときに便利。レンジ調理より、お湯で煮た方が軟らかくなります。



産来センター 関戸 あや子さん 坂野 香里さん

作りたいたときは頑張る、休みたいときはきらきらステップシリーズに頼る

離乳食作りは時間もかかるし、作らなければと義務のように思ってた大変でした。常温で売られている離乳食もたまに使っていましたが罪悪感がありました。きらきらステップシリーズは少し手をかけるだけで満足いく離乳食が出来上がります。



離乳食の目的のひとつは“食べることで楽しい!”を経験すること

「離乳食」というと栄養に配慮したり汁を使ったり、赤ちゃんの体のために細心の注意を払って何か特別なことをしなくてはいけないと思っていたのですが、離乳食のことを学んでみて、食べてはいけないものなど少しのポイントさえ押さえれば、「普段の食事を軟らかく食べやすくなったもの」というくらいで大丈夫ということが分かり、離乳食に対して気持ちが楽になりました。皆さんも少し肩の力を抜いて、食べることをぜひ楽しんでいただけたらうれしいです。



わが家に合うのはどれ？

から揚げ大好き

お弁当やおつまみ、食卓のいろいろなシーンに強い味方となるから揚げ。コープファミリーに掲載されている数十種の中から人気ランキングベスト10をご紹介します。実際に食べ比べをして徹底比較しました！

- 部 使用部位
- 力 エネルギー(100g当たり)
- 円 通常価格(税込)
- 部 1個当たり平均重量
- 部 コストパフォーマンス(100g当たりの価格)

人気ランキング: 2024年1月1回~2024年12月5回のコープ北陸組合員の利用点数に基づく。次回企画予定のないものは対象外とした。食べ比べ: 20代から60代の男女13人が食べ比べ。食感などの指標はモニターアンケートを基に表しました。個人の感覚によって差があります。



人気ランキング No.1

塩こうじ入りの調味液で味付け めっちゃうまいからあげ

利用点数49,149 (次回4月5回)



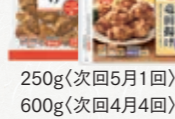
食べ比べコメント: 冷めてもおいしい。濃いめで白飯に合う。

部 モモ
力 243kcal
部 32.1g
円 300g/592円、700g/1,186円
部 300g/197円、700g/169円

人気ランキング No.2

モモ肉を使用したあっさりしょうゆ味 和風若鶏竜田揚げ

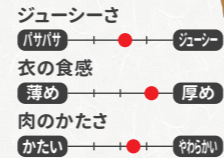
利用点数41,934



250g(次回5月1回) 600g(次回4月4回)

食べ比べコメント: 味は薄めでどの年代にも好まれそう。食べごたえあり。

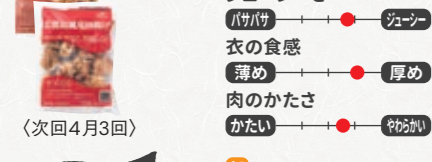
部 モモ
力 235kcal
部 28.5g
円 250g/538円、600g/1,058円
部 250g/215円、600g/176円 (年間家計応援価格)



人気ランキング No.3

モモ肉をショウガとニンニクで味付け 若鶏和風竜田揚げ

利用点数27,847



食べ比べコメント: 肉厚で肉の味がしっかり感じられる。

部 モモ
力 265kcal
部 24.7g
円 300g/538円、700g/1,078円
部 300g/179円、700g/154円 (年間家計応援価格)

人気ランキング No.4

あっさり和風のしょうゆ味 国産若鶏からあげ

利用点数21,263



300g(次回4月3回)

私が選ぶ理由: 小ぶりですっぱり食べられます。中はジューシーでバサつきもありません。小学生の息子もコープのから揚げの中で一番のお気に入りです！

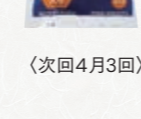
部 ムネ
力 175kcal
部 23.4g
円 300g/430円、450g/626円
部 300g/143円、450g/139円



人気ランキング No.5

鶏ムネ肉を塩こうじ入りの調味料で味付け めっちゃうまいからあげ

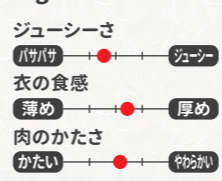
利用点数17,923



〈次回4月3回〉

私が選ぶ理由: 味付けが絶妙！ムネ肉なので油っこくなくさっぱり。旦那の酒のつまみに評判でリピートしています。

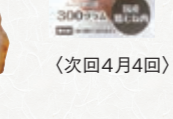
部 ムネ
力 182kcal
部 25.4g
円 592円
部 197円



人気ランキング No.6

国産鶏ムネ肉を使用塩こうじと調味液でやわらかく仕上げた 8番冷凍鶏の唐揚げ

利用点数14,853



〈次回4月4回〉

食べ比べコメント: ジューシーさ、衣感のバランスもいい。薄味ながらショウガの風味がきいている。

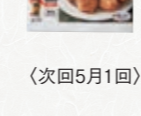
部 ムネ
力 154kcal
部 33.3g
円 1,166円
部 389円



人気ランキング No.7

みつせ鶏の皮なしムネ肉を塩こうじ等の調味液でやわらかく仕上げた みつせ鶏塩こうじ唐揚げ

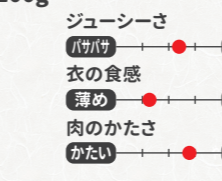
利用点数13,098



〈次回5月1回〉

私が選ぶ理由: 鶏の臭みがなく、時間がたってもやわらかいです。味付けが大好きです。

部 ムネ
力 207kcal
部 25.8g
円 495円
部 248円



人気ランキング No.8

しょうゆとショウガをベースに、丸鶏スープ、かつお節エキスでうまみアップ 米粉入りの衣でサクッと 国産若鶏もも和風唐揚げ

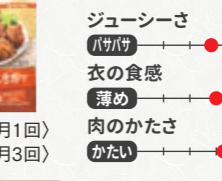
利用点数12,595



200g(次回5月1回) 500g(次回6月3回)

私が選ぶ理由: 毎日のお弁当作りの頼もしいお助けマン。家で作るものはこのから揚げにとってもかないません。金沢市 H.Nさん(70代)

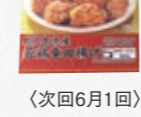
部 モモ
力 209kcal
部 21.9g
円 200g/538円、500g/1,186円
部 200g/269円、500g/237円



人気ランキング No.9

若鶏皮なしムネ肉をしょうゆベースの和風味で仕上げた 鹿児島県産若鶏竜田揚げ

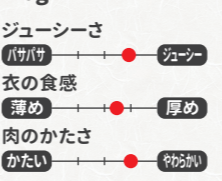
利用点数10,429



〈次回6月1回〉

私が選ぶ理由: 竜田揚げだけど衣がやわらかく食べやすいです。味は濃くも薄くもなくちょうどいい！中2の息子のお気に入りです。

部 ムネ皮なし
力 215kcal
部 25.6g
円 516円
部 235円



人気ランキング No.10

若鶏モモ肉を塩こうじで漬けた 若鶏から揚げ(塩麹仕込み)

利用点数8,941



〈次回5月4回〉

食べ比べコメント: 肉自体はやわらかいけどサクサクした衣がフライドチキンっぽくておいしい。

部 モモ
力 275kcal
部 21.0g
円 1,240円
部 207円



その他の人気商品

【利用点数 48,247点】
若鶏もものり巻きチキン
〈次回4月4回〉

【利用点数 31,205点】
とりささみスティック(のり塩味)
〈次回4月3回〉

【利用点数 33,941点】
チキチキボン 甘辛ごま風味
〈次回4月5回〉

【利用点数 31,120点】
だし香る やわらかとり天
〈次回4月5回〉

から揚げと竜田揚げって違うの？

から揚げは小麦粉をまぶして揚げる。竜田揚げは下味を付けて片栗粉をまぶして揚げる。これが本来でしたが、現在ははっきりした違いはありません。ちなみに竜田揚げは、揚げた時にしょうゆの色が赤くなり、所々に片栗粉が白く浮かぶ様をもじりが流れる竜田川になぞらえたとされています。

組合員から寄せられました

みんなのレシピ

お弁当にも使えるレシピ

パッと華やぐ！
遠足、お花見に



巻き寿司

30分 346kcal(1人分)

レシピ投稿者 小松市 M.Tさん

- 【材料(2人分)】
- coop しっほがないえびフライ…4本 卵 …… 1個 マヨネーズ … 適量
 - すし飯 …… 1合分 きゅうり…1/4本 サラダ油
 - 焼きのり …… 2枚(半切り) フリルレタス…2枚 揚げ油
- A { 塩 …… 少々
白だし…小さじ1/2
みりん… 小さじ1

- 【作り方】
- しっほがないえびフライを180℃に熱した揚げ油で揚げる。
 - フライパンにサラダ油を引いて熱し、溶き卵にAを加えたものを流し入れ玉子焼きを作る。
 - フリルレタスは水分を拭き取り食べやすい大きさにちぎり、きゅうり、玉子焼きをのりの長さに合わせて切る。
 - 巻きすにのりを置き、すし飯を平らに広げる。フリルレタス、玉子焼き、きゅうり、えびフライ2本をのせ、上からマヨネーズをかけて巻く。
 - 包丁で食べやすい大きさに切り分ける。



20分 405kcal(1人分)

- 【材料(2人分)】
- 国産豚バラうす切り(便利パック)…180g
 - にんじん …… 1/4本
 - いんげん …… 4本
 - エリンギ …… 2本
 - 酒 …… 大さじ1 しょうゆ … 大さじ1
 - みりん … 大さじ1 砂糖 …… 大さじ1
 - サラダ油



- 【作り方】
- にんじんを太めの千切りにし、エリンギは縦に裂く。
 - 豚バラ肉を野菜の長さに合わせて2~3枚並べて広げ、①といんげんを彩り良く置いて巻く。
 - フライパンにサラダ油を引いて熱し、②の巻き終わりを下にして並べて中火で焼く。
 - 途中で上下を返して、少し焦げ目が付いたら酒、しょうゆ、みりん、砂糖を加えてふたをし、中まで火を通す。
 - 火が通ったらふたを取り、水分を飛ばして調味液をよくからめる。

レシピ投稿者 能登町 ももママさん



野菜ときのこの肉巻き



レシピ投稿者 金沢市 スノウさん

20分 318kcal(1人分)

- 【材料(2人分)】
- れんこん …… 60g
 - しいたけ …… 2枚
 - むきえび …… 30g
 - 青のり …… 少々
 - 塩 …… 少々
 - 小麦粉 …… 10g
 - 片栗粉 …… 10g
 - 卵 …… 1/2個
 - 揚げ油



- 【作り方】
- れんこんは皮をむき、水にさらしてアクを抜く。
 - ①の水気を拭き取り、ビニール袋に入れてすりこぎ棒で細かくなるまでたたく。
 - しいたけ、むきえびを5mm角に切る。
 - ②、③をボウルに入れ、小麦粉、片栗粉、溶き卵、青のり、塩を加えてよく混ぜる。
 - ④をスプーンですくって丸く成形し、175℃に熱した揚げ油でこんがりするまで揚げる。

みんなのレシピ大募集

お好きなコープ商品を使ったレシピを教えてください。採用された方には500ポイントを進呈!レシピは一部変更することがございます。予めご了承ください。採用されたレシピの著作権はコープいしかわに帰属します。

募集テーマ 「コープ商品を使ったレシピ」
上記以外の、「おすすめのレシピ」も募集します!

応募要項 ●料理名 ●作り方 ●使用するコープ商品
●商品またはレシピについてのコメント

応募方法 本誌裏表紙の「お便り記入欄」に記入し、地域担当者または店舗までお渡しください。

クックパッドの「コボ丸キッチン」にも掲載



毎月更新!

掲載レシピを実際にご覧いただいた方のコメント「つくれば」も見られるよ!

◀ ホームページからは

【お詫びと訂正】 とらいあんぐる2月号(2025年2月3日発行)の「みんなのレシピ」で記載した「れんこんスープ」食材の分量に誤りがありました。誤)材料 バター150g・241kcal → 正)バター15g・130.5kcal 不正確な情報を掲載しお詫び申し上げます。

※商品の取り扱い状況、パッケージデザイン、次回企画、価格は、変更になる場合もありますのでご了承ください。 8

商品に関するすべての情報をしっかりチェック 「商品仕様書管理(点検)」について

「商品仕様書管理(点検)」は、商品を製造・お届けする上での基準をクリアしているか確認する安全確認の5つのとりくみの1つです。

- リスク予兆管理
- 商品検査
- 工場点検
- 組合員お申し出対応

今回ピックアップ
商品仕様書
管理(点検)

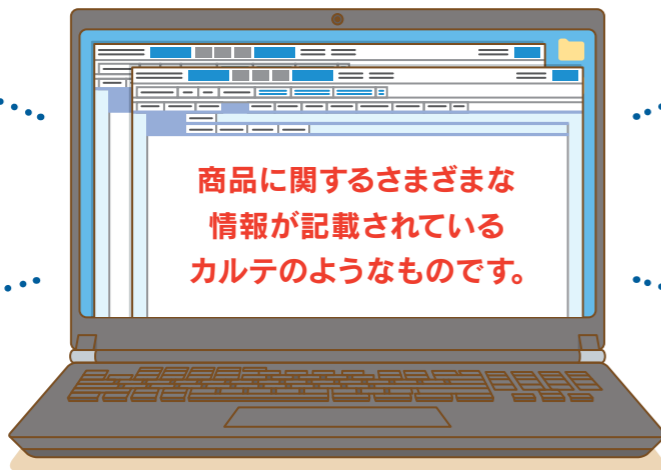
基本情報

- 商品名
- 内容量
- 賞味・消費期限
- 製造者
- 保存温度
- など

原材料 リスト

- 原材料・添加物名
- 原産国・原産地
- アレルギー物質
- など

「商品仕様書」って何？



製造工程

- 製造工程図
- 重量選別機・金属探知機などの機械情報
- など

包材表示

- 一括表示
- 栄養成分表示
- アレルギー表示
- 注意・警告表示
- など

商品に関するさまざまな
情報が記載されている
カルテのようなものです。

商品仕様書はデータベース化されており、商品に問題などが発生した際は速やかにデータを抽出し組合員にお知らせすることができます。



パッケージの表記と 比較しながら点検

※内容は一部です。

- 食品表示法などの法律が守られているか
- 商品パッケージの表記に誤りや誤解を与える表現はないか
- 食品添加物などがコープ北陸の商品取扱自主基準に適合しているか
- 商品パッケージに「アレルギー」「原材料」「食品添加物」などの記載漏れはないか

食品表示法に関する詳しい点検内容は
こちら

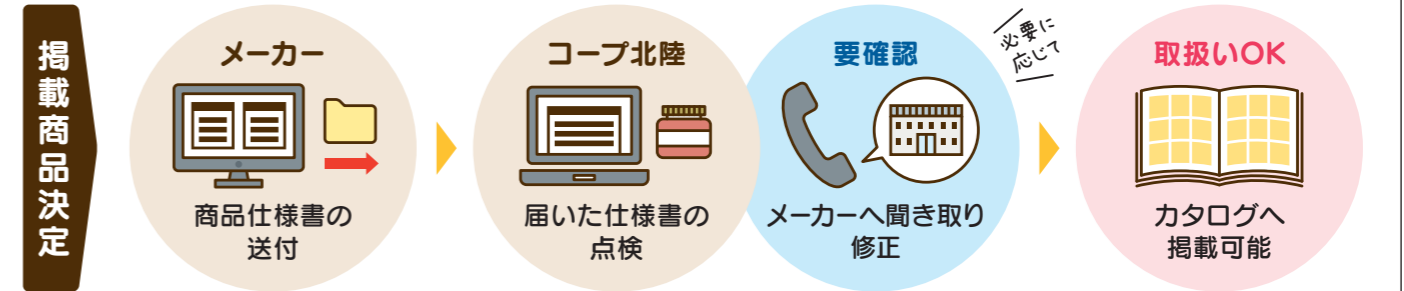


点検内容に不明な点や不適切な記載があれば、取引先を通じてメーカーに確認します。

仕様書管理グループの方にお聞きしました！

Q1 商品仕様書はいつ点検をしているの？

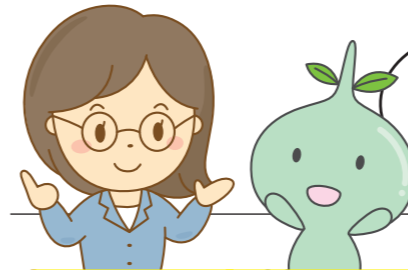
A1 コープファミリーなどでは、組合員にカタログをお届けする3ヶ月前に掲載商品が決まります。ここから新規で掲載される商品や、仕様の変更がある商品などを対象に点検が始まります。



法律やコープ北陸の商品取扱自主基準を満たしていない商品は取扱いを中止することがあります。

Q2 特に注意して点検しているところは？

A2 アレルゲン表示は人の命にかかわる大切な表示なので気をつけて確認しています。



商品仕様書をきちんと点検することで
決まりが守られた安心な商品が
利用できるんだね！

商品仕様書管理については
動画でも紹介しています



あんあんクイズ

正解者の中から抽選で20名様に
500ポイント進呈！

※ポイントの進呈は、とやま生協・コープいしかわ・福井県民生協の組合員が対象です。

商品仕様書の点検は組合員にカタログを
お届けする何ヶ月前から始めているでしょう？

- ① 6ヶ月前
- ② 3ヶ月前
- ③ 1ヶ月前

応募方法

注文用紙 >>> 6桁注文番号欄に**応募番号【370200】**を、注文数欄にクイズの答え(番号)を記入。

はがき >>> クイズの答え・郵便番号・住所・氏名・電話番号・ご所属の生協を明記して下記の宛て先まで。
当日消印有効 >>> 〒920-0362 金沢市古府2丁目188番地
コープ北陸事業連合 安全政策部「あんあんクイズ」係

Web >>> ホームページの応募フォームから必要事項を入力。

応募フォームはこちら▶



応募締切

2025年5月23日(金)
(注文用紙は5月4日まで)

※お預かりした組合員個人情報は、あんあんクイズ、その他ご本人への通知で
利用させていただきます。
※当選の有無につきましては、ご利用明細の「ポイントのご案内」欄をお確かめください。

Webサイトもぜひチェックしてね♪

Webサイトでは過去の記事をはじめ、記事以外の情報や動画で詳しい内容を「いつでも」「気軽に」見ることができます。また、「あんあんクイズ」への応募も可能です。ぜひ答えてね！

サイトは
こちらから



みんなの 広場

「身近な出来事やイラスト」

「テーマトーク」募集中!

のそだちを たくさん飲むぞ

知り合いの珠洲市出身の方からニュースに流れない大変な状況を逐一聞いていましたが、酪農家さんのご苦労は筆舌に尽くしがたいものでした。とらいあんぐる2月号の特集は涙ながらに読ませていただきました。何もお手伝いできませんが、せめて牛乳をもう1~2杯たくさん飲もうと思っています。

金沢市 K.I

私の夢

もうすぐ2歳になる娘はクレヨンにハマリ、楽しそうにくるくる描いています。私も一緒になって描くと、「ペンギン!」「アンパンマン!」とちゃんと描いたものを当ててくれるので、調子に乗ってついつい描きすぎてしまいます。

ところが最近「何か描いて」と言わんばかりにペンを渡してくることが多くなり、自分の絵のレパートリーの少なさを痛感してきました。もっと娘に喜んでもらえるような絵が描けたらいいな、と思う今日この頃。娘との合作をいつかとらいあんぐるに載せてもらうのが夢です!

金沢市 るうばば

そうだったのか

とらいあんぐる2月号の特集「グループホーム戸板ってこんなところ!」勉強になりました。要介護の祖母が実家のある県のグループホームを利用させてもらうようになって約半年。なかなか帰省できず様子もわからない中、グループホームってこんな感じなのか♪と。保育園みたい(笑)。おばあちゃんみんなと仲良く楽しんでね。また必ず会いにいこうさけね。

金沢市 ゆゆ

どうしたらいいの!?

小学2年生の孫がゲームを持って遊びにきた。「ばあば、一緒にゲームしよう!」と誘われたけど私はゲームなんてしたことない。「ばあば、ゲームしたことないからできないわ」って言うと、優しくゆっくり丁寧に教えてくれたが、思うようにできない。苦戦

していると孫は優しく教えてくれる。それでも習得できないばあばに、目いっぱい涙を溜めて「どうやって教えれば、ばあばができるようになるかわからん!」ってポロポロ涙を流す孫がいておしくて「できなくてごめんね」と思わず抱きしめた。

加賀市 ちょこひ

大雪を楽しもう

2月に入り一気に雪が降りました。近くに住む県外からの大学生たちが大きななまくらを上手に作り、うちの孫たちも雪だるまを作っていました。この雪をこうやって楽しむのもいいのかなと若さとパワーがうらやましく感じられました。

金沢市 チッチ

その顔が見たくて

孫と一緒にチラシを見ていたら、私が注文用紙に記入したりメモしているのを見ていた孫(1歳7ヵ月)もペンと一緒に「ジージ(字を書く)」と書いていました。気が付いたら、このおたよりの用紙もジージだらけ。孫たちの好きなものやおかずを買いすぎていつも高額になってしまいますが、喜んで食べる姿を見ると「買って良かった」と思う甘いばあばです。

加賀市 じゅんこねーちゃん

テーマトーク

今月は

好きな方言

いつかわかる日がくる

私の好きな方言は「いかなして」です。どういたしまして、のニュアスかなあ。まだまだ好きな方言があるんだけど孫には通じなくて困っちゃいます。

七尾市 ぶりん



能美市 くーこ(11歳)

なんて言い換えれば?

好きな、と言っていいのかわかりませんが、私にとって唯一無二の方言は、「いじっかしい」です。「いじっかしい」の気持ちをそのまま言い表すことができる言葉を、これまで何度も考えてきましたが出てきません。いじっかしいが伝わらないのもいじっかしいです。

小松市 じゃこたろう

おばあちゃんのおいね

金沢弁といえば「かたい子」「りくつな子」などと、亡き祖母が褒めてくれた言葉を思い出します。中でも私の意見などに同意してくれる時の「おいね!ほよとこと(そうね!そうなのよ)」は、また祖母の声とともに聞きたい方言です。

金沢市 モッサン

ちきないこと

しんどいという意味の奥能登の方言です。私の住んでいるところは「たいそい」と言っていて、初めて聞いた時はピンときませんでした。仕事で宇出津に勤務していた20代の頃、職場の人と話をしている時「ちきなくても」笑いながら頑張って乗り越えていました。この震災は「ちきない」と簡単に言えるところではないのですが、「ちきない」をたくさん吐き出して能登の優しさで乗り越えられるものと信じています。

中能登町 きなこ



金沢市 えつ

あべ

私は岩手県盛岡市の出身です。両親も祖父母も盛岡の人で、つまり私は幼い頃から盛岡弁(いわゆるズーズー弁)のシャワーを浴びて育ちました。怒ることを「ごしやぐ」、まぶしいことを「まつっぺ」、恥ずかしいことを「おしよすい」などいろいろな盛岡弁がありました。そんな中でとりわけ私が好きだった言葉が「あべ」です。これは「一緒に行こうよ」という意味で、祖母は優しくゆっくり「あべ」と言って近くのお菓子屋さんや町医者に連れて行ってくれました。祖母は昭和の終わりに亡くなりましたが、私の心には魔法の言葉がこだましています。

小松市 風見鶏



内灘町 Y.F

おたより募集中
募集テーマは

虹

くみかつレポーターによる活動報告

石川東地域協議会

「クラフト&スイーツパーティー」



くみかつレポーターの洋なしです。前半はクラフト体験として簡単にできるラッピングを作りました。これからのパレンタインやちょっとした贈り物に使えるかわいものものができました。後半はおいしいスイーツを食べながら組合員活動の紹介をしての交流タイムです。参加者の皆さんから「こんなことやとるんや〜」「参加してみたい」「このスイーツおいしいね」などいろいろお話しいただき楽しい交流ができました。

開催日 1月21日(火)
場所 金沢市のものづくり会館 参加者 18名
講師 地域協議会メンバー



南加賀地域協議会

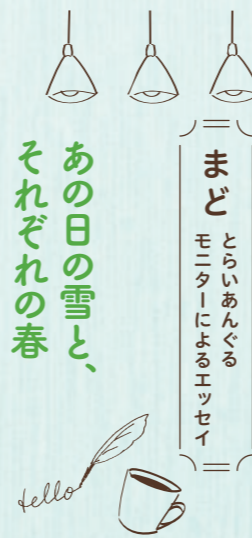
地域協議会行事の報告
「くみかつブログ」はコチラ

「みそ作り」



くみかつレポーターのけろっぴです。事前に準備した煮豆と煮汁を持参しいざ本番!①糀と塩を混ぜる。②煮豆をミンサーで潰す。③みそ玉を作る。④容器に③を投げ入れる。⑤蓋用の塩を入れて縛る。どれも楽しいですが特に③④!子どもたちも楽しそうでした。初参加の方には経験者がサポートし、皆さん無事にみそが出来上がりました!梅雨明け後が楽しみです。

開催日 2月7日(金)・2月8日(土)
場所 コービーいしかわ 小松センター
参加者 大人29名 子ども4名



書き人 微笑がえし

そんな中、一人、家庭の事情で3月に引っ越しが決まったと聞いた。「コロナ禍が落ち着き、ようやくみんなで集まれるようになった矢先の出来事。残念で寂しくて仕方がない。引っ越し前にまた会えるだろうか。いや、たとえ会えなくても、彼女が落ち着いた頃に会いに行こう。新幹線もつながったのだから。春は別れの季節。でも、別れは決して悲しいものだけじゃない。新たな始まりの合図。そう信じて、彼女の未来を応援しよう。」

令和6年能登半島地震 コープいしかわが取り組んだこと

(3月11日記)



どこにいても安心して利用ができるように

宅配料無料を期間延長 & 対象拡大

奥能登3市3町の組合員、被災者と避難者を受け入れている県内全域の組合員を対象にした宅配料無料期間を2026年3月までの1年間延長し、新たに3市3町以外でも準半壊以上の罹災証明の交付を受けている組合員を対象に宅配料を無料としました。新たに4名の組合員が登録しました。



地域とともに

体操&ダンスで大学生と交流

2月16日(日)、LAKUNAはくいにて「寒い日には音楽に合わせて身体を動かそう」を開催しました。金城大学の協力を得て、体の老化を 방지、若々しさを維持する体操やダンスで体を動かしました。その後、20名の参加者は大学生とケーキを囲みながら楽しく交流しました。



奥菌 壽子さんレシピ本を 仮設住宅入居者へお届け

昨年の11月30日(土)に家庭料理研究家の奥菌 壽子さんを講師に開催した企画「ヘルシー料理教室 能登」で使用したレシピを本にし、健康な献立の参考にしてもらうと3月より仮設住宅にお住まいの組合員に配布しました。レシピは身近な食材を使用し、簡単な工程で調理できるものを中心に掲載しています。



▲1,000部発行

能登の暮らしの復興に取り組む団体に目録を贈呈

コープいしかわでは全国の生協から寄せられた支援募金を資金として、今年度、「能登半島地震支援活動助成金」を新設し、能登の暮らしと地域の復興を支える10団体に助成しました。3月2日(日)より順次、各採択団体を役員が訪問し目録の贈呈や活動の交流を進めています。



▲3月2日(日)、輪島市役所で大谷理事長が「いしかわ家族面接を学ぶ会」へ目録を渡した

コープのつながりを復興の力に

つながる力で能登を笑顔にフォーラム

2月25日(火)、復興の現状や全国の生協による支援活動を共有する「つながる力で能登を笑顔にフォーラム」をオンラインで開催し、全国から170名近くの職員が参加しました。発災直後から能登で支援活動に取り組む災害NGO結(ゆい)の基調講演から始まり、東北の生協が連携して仮設住宅でのサロン活動を行ったみやぎ生協、能登の組合員親子の招待企画「ピースナイター」を企画した生協ひろしま、継続的に輪島市で支援活動を続ける大阪府生協連から報告がありました。コープいしかわからは能登の暮らしの実態やこれまでの支援を報告しました。2025年度も全国の生協が一緒になって能登の復興へ向けて息の長い支援を考えていきます。

京都生協のイベントに能登応援ブース

3月1日(土)に京都市勤業館で京都生協が開催した「第26回 Coop Fan Meeting」にて能登応援ブースが設置されました。



▲能登応援ブースを盛り上げた京都生協の皆さん



▲「いわずみ 能登のいも」や「能登のブルーベリージャム」を購入する参加者

約600人の組合員が来場、能登応援ブースではコープいしかわの取り組みや能登の現状を知らせ、来場者は能登の商品の購入や応援募金を通じて能登へ思いを寄せました。

全国の生協へ呼びかけ「能登を笑顔に! 応援募金」

3月11日(火)より、日本生協連は全国の生協に対して「能登を笑顔に! 応援募金～能登半島地震・奥能登豪雨災害支援活動～」の受付を呼びかけました。炊き出しやサロン活動といった暮らしやコミュニティーづくりの活動や文化活動・体験企画などの被災者が笑顔を取り戻す活動、震災や豪雨災害を忘れないための取り組みに活用することを目的とした支援金です。コープいしかわでは4月より組合員へ呼びかけます。詳しくは4月4回のコープおすすめ情報便をご覧ください。

継続中

- 日本生協連の協力を得て、仮設住宅の入居者へコープの調味料セットを入居前にお届けしています。3月1日(土)までの寄贈・お届け世帯数はのべ210カ所、5,419世帯。
- 輪島市が奥能登豪雨災害避難者へ給与する生活必需品を日本生協通販本部(くらしと生協)の協力を得て調達しています。2月までの申請数(注文世帯数)は172件です。また輪島市で避難者向けの弁当を毎日各拠点まで納品。現在90食を日本生協連の協力を得てお届けしています。

Q 冷凍の「芝寿し 甘えび 小袖棒寿し」を朝に解凍して夕方に食べようとしたら、小えびは丁度良く解凍されていましたが、ずし飯が生米のようにバラバラで全然食べられませんでした。

A 冷蔵庫や温度が低い場所で解凍するとご飯が硬くてポソポソとした食感になる「白蟻化」という現象が発生します。

特に冬場は室温で解凍しても気温が低く白蟻化が発生しやすくなります。白蟻化を防ぐため本品裏面のお召し上がり方に「冷蔵庫や温度が低いところでの解凍はご飯がポロポロになります。避けてください」と表記しております。冷蔵庫やレンジでの解凍ではなく、20℃以上の室温で3～4時間、自然解凍してお召し上がりください。



▲芝寿し 甘えび 小袖棒寿し

▲芝寿し あなご 小袖棒寿し



組合員の声

Q シュークリームが少しつぶれたような状態で届き残念です。柔らかいパンやシュークリームなどは何かつぶれない工夫をして届けてほしいです。

A 物流及び配送で丁寧な作業を心掛けることで発生の抑制に努めていきます。

商品を発泡スチロールの通い箱に入れ個人別に仕分けする順番として、牛乳など重い商品から仕分けし、その後卵やヨーグルト、豆腐やもやし、サラダなど軽いもの、傷みやすいものを入れていきます。しかしながら仕分け後の輸送・配送での揺れ、振動などによりシュークリームなどが下に行くことも考えられますので、丁寧な作業をするように努めていきます。

コープいしかわの姿

2024年4月1日～2025年1月31日

	予算	実績	前年
宅配事業供給高(億円)	120.1	118.6	119.6
店舗事業供給高(億円)	36.2	37.6	35.4
経常剰余金(万円)	4,435	6,795	12,887

出資金: 76億4,897万円 (UP 1億4,776万円)

組合員数: 169,354人 (UP 281人)

(カッコ内は前月比)

1月度安全確認情報

(12月21日～1月20日 検査結果判明分)

検査名	検査実施数
新商品事前	171品
定例企画商品	226品
残留農薬検査	6品
放射能検査	4品
産地判別検査	1品

組合員の環境貢献度(2月度)

商品カタログ回収率 **78.4%**
注文書袋・保冷箱内袋回収率 **19.9%**

理事会だより

2024年度 第10回 2月27日(木)開催

承認及び報告された主な議題は次の通りです。

決まったこと

1. コープ北陸事業連合への資金貸付の件
2. 1月度事業・経営報告 承認の件
 - 組合員の安否確認と利用を広げる活動を継続して、のと北部センター全体のカタログ配布は、震災前の76.7%まで回復しました。
 - 店舗事業では、引き続き「がんばろう能登シール」を活用し、商品を通じた復興支援企画を継続したことで、対象商品の供給高は197.7%となりました。買い物支援では、眉丈団地(羽咋市)と宮坂団地(内灘町)の仮設住宅への運行を継続しました。
 - 1月25日(土)に金城大学 笠間キャンパスにて健康づくり支援企画「美・アンチエイジング体操」を開催し、22名の組合員が参加しました。
 - 1月26日(日)に南加賀地域協議会でフードドライブを開催し、11名から52点、14.2kgの食品が提供され、いしかわフードバンク・ネットを通じて地域の社会福祉協議会に寄贈しました。
3. 執行役員選任の件
4. 第13期役員追加選任に伴う理事会決定事項 承認の件
5. 日本生協連第75回通常総会及びコープ共済連第17回通常総会代議員選出の件

報告されたこと

1. 2025年度コープいしかわ業務機構
2. 2024年度分野別活動のまとめ 2025年度方針
3. 所在不明組合員の整理に関する 取り組み状況について
4. 第26回通常総代会大会役員候補について
5. 第26期春の総代会議開催要項について
6. 能登半島地震支援活動における 助成金の採択団体について

能登を笑顔に!
応援募金にご協力を

地震や豪雨の被害に遭った皆さまが笑顔になれる、取り組みに活用する支援金です。皆さまのご協力をお願いいたします。

宅配 受付期間: 4月3回～10月1回

OCR注文用紙の6ヶケタ注文欄に、右記の「6ヶケタ番号」と「口数」をご記入ください。

店舗 受付期間: 4月1日(火)～5月31日(土)

備え付けの募金箱で受け付けています。

通常募金: 372811 ※1口 100円

定期募金: 372846 ※1口 100円

1度登録すると毎週募金になります。

中止することもできます。

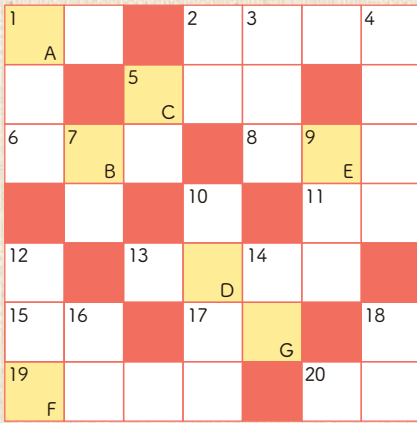
詳しくは4月4回コープおすすめ情報便

またはホームページをご覧ください。

CROSS WORD PUZZLE

A	B	C	D	E	F	G
---	---	---	---	---	---	---

□の中の文字をA～G順に並べて言葉を作ってください



正解者の中から抽選で30名の方にコープの商品を差し上げます。

締め切り **4月20日(日)**

たてのカギ

1. 「**CO-OP** 顆粒片栗粉 ○○○ちゃん」
2. 五重の○○、エッフェル○○
3. 波長を表す記号「λ」の読み方は?
4. 短い批評や意見
5. 同じ数を加える。○○増、○○返し
7. 将棋の○○人戦
9. 配達が遅れること
10. 短歌や俳句で定型より字数が多いこと
12. 靴を売っている店
14. コチョコウ○○を贈る
16. 約260年続いた○○時代
18. みんなのレシピ「肉○○」「○○ずし」

よこのカギ

1. ○○のから揚げの食べ比べ
2. 大切に隠し持っている金品
5. ドイツ語では「樹木」を意味する。○○○クーヘン
6. 気象庁では午前0時～午前3時頃を指す
8. 使いをした子どもへのほうび
11. ポップポップと鳴くのは?
13. 帰宅時や食事の前にはすること
15. 転ばぬ先の○○
17. マンツー○○で教える
19. 成長に応じて大きな貝殻に移動する甲殻類
20. カットした刺身を調味料に漬け込んだハワイのローカルフード

応募総数 **1006 通**

正解 **980 通**

2月号(2月3日発行)の答えは「**ノトラクノウカ**」でした。正解者の中から30名の方にコープの商品をお送りします。



パズルの応募は下の広報部行き用紙に答えを記入し生協店舗、宅配の担当者へお渡しください。ハガキやホームページ、右記の2次元コードからも応募できます。個人情報、景品発送、紙面編集に使用します。



【宛先】〒920-2148 白山市行町西1番地
コープいしかわ広報部

※当選者の発表は、景品の発送をもって代えさせていただきます。

《Vol.1301》機関紙とらいあんぐる 広報部行

パズルの答

ふりがな ペンネーム

氏名 ()

※紙面に掲載する場合はペンネームまたはイニシャルで掲載。※小学生以下の場合は年齢も記入。

在住市町 組合員コード

または電話番号

よかったもの・面白かったものに3つまで○をつけてください。

- | | | |
|--|-----------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 産地・メーカーをたずねて | <input type="checkbox"/> みんなのレシピ | <input type="checkbox"/> 組合員の声Q&A |
| <input type="checkbox"/> 特集 離乳食はコープに任せて! | <input type="checkbox"/> あんあんニュース | <input type="checkbox"/> 能登半島地震 |
| <input type="checkbox"/> 特集 から揚げ大好き | <input type="checkbox"/> みんなの広場 | 取り組んだこと |

※記載された個人情報は、景品発送、紙面編集に使用します。

お便り・みんなのレシピ・イラスト(6月号掲載)など 記入欄

（キリトリ線）

コープいしかわの「今」がわかる

コープいしかわ
Instagram・フェイスブック



コープいしかわ連絡先一覧

●お問い合わせは、コールセンター

0120-759-853 携帯電話からつながります
(月～金 8:30～20:00/土 8:30～14:00)



コープいしかわ 検索

<https://www.ishikawa.coop/contact/form/>
メールからもお問い合わせいただけます

●電話でのご注文は、注文受付専用ダイヤル

0120-502-882

(配送曜日当日 12:00～21:00/翌日 8:00～11:00)
※土曜日11:00～翌週月曜日12:00までは注文の受付ができません。

●コープ共済センター

0120-50-9431 (月～土 9:00～18:00)

●ケアセンター金沢デイサービスこーぶあいあい

076-292-3390 (月～金 8:30～17:30)

●コープたまほこ

076-292-3338 (9:30～21:00)

●コープおおぬか

076-220-6688 (9:30～21:00)

●コープこまつ

0761-46-5750 (9:30～20:30)