２０２４年度　コープ北陸

迎春商品学習資料

第１分冊

（迎春重点商品学習会 学習会用）

2024年9月20日

生活協同組合連合会コープ北陸事業連合

２０２４年度 迎春商品学習資料 目次 （第１分冊）

部門	重点	商品名	ページ
農産	★	早割愛媛みかん	Ｐ．①- 1
	★	早割紀ノ川みかん	Ｐ．①- 2
	★	早割高糖度有田みかん	Ｐ．①- 3
	★	早割静岡三ケ日みかん	Ｐ．①- 4
	★	早割味まるみかん	Ｐ．①- 5
	★	早割信州の糖度選別サンふじりんご	Ｐ．①- 6
	★	早割津軽の葉とらずサンふじりんご	Ｐ．①- 7
水産		日本生協連関西支所【学習会用資料】	Ｐ．①- 8
	★	早割塩かずの子（松）（皮むき済み）	Ｐ．①- 18
	★	早割味付数の子 ８０ｇ/１３０ｇ	Ｐ．①- 19
水産		北海道漁連大阪支店【学習会用資料】	Ｐ．①- 21
	★	北海道産いくら醤油味	Ｐ．①- 28
	★	北海道産塩抜き数の子	Ｐ．①- 29
	★	北海道塩数の子	Ｐ．①- 30
	★	北海道産味付数の子	Ｐ．①- 31
	★	北海道産味付数の子（昆布しょうゆ味）折子	Ｐ．①- 32
	★	北海酢だこ(水蛸)	Ｐ．①- 33
		ほたて貝柱（生食用）	Ｐ．①- 34
		北海道産ほたて貝柱（生食用）お徳用パック	Ｐ．①- 35
畜産		タケダハム（株）【動画・学習会用資料】	Ｐ．①- 36
	★	早割ローストビーフ ３２０ｇ、ソース２０ｇ×４、西洋わさび３．５ｇ×２	Ｐ．①- 42
	★	早割ローストビーフ ２００ｇ、ソース２０ｇ×２、西洋わさび３．５ｇ	
日配		みやけ食品【学習会資料】	Ｐ．①- 44
		厚焼玉子	Ｐ．①- 51
菓子		株式会社タケイ【学習会資料】	Ｐ．①- 52
	★	村上 生クリーム大福詰合せ	
非食		コープ基礎化粧品	Ｐ．①- 59
		セフターENERGY	Ｐ．①- 62
ギフト		エルベナシリーズ他（試供品）のご紹介	Ｐ．①- 68
		冬ギフト	
		スギヨ商品	Ｐ．①- 71
		西脇水産商品	Ｐ．①- 72

重点商品

迎春早期割引商品学習資料

商品名	愛媛みかん	青果別積	規格	本体価格	配達企画回
商品特徴（差別化のポイント）			5kg箱	2,580円	12 月 3 回

① 安全・安心なみかん生産に取り組んでいます。

・年間を通じて、病虫害の防除・施肥の計画と実施を事務局で管理するとともに、生産者同士でチェックしあっています。農薬散布は慣行栽培の３０％以上削減を目標にしています。除草剤の使用を極力減らし園地では手作業による除草を基本としています。

②生産者からの直送、防腐剤・ワックス不使用です。

・ワックスは光沢を出し、腐敗防止、傷み防止等の役目を果たしますが、みかんの呼吸をさまたげます。

③出荷基準

・サイズ別・階級別の選別は、必要最小限にとどめて
２Ｓ～２Ｌサイズ混合規格となっています。
・収穫・出荷シーズンの前に、生産者が集まり目揃え会をおこない、みかんの品質と出荷基準を意思統一しています。

早割３回のみ　早割本体価格
５ｋｇ箱　2,380円　▲２００円

栽培方法：

主産地である西予市明浜地区などのみかん園地は、温暖でおだやかな宇和海を西南にのぞみ、リアス式海岸特有の急峻な山の斜面にあります。急斜面で水はけの良い土壌は、みかんの樹が極限まで追い込まれるため果実の糖度が増します。空からの太陽光だけでなく、先代たちが築き上げた段々畑の白い石積みからの反射光、ミネラルを含む潮風にのって海面からの太陽の照り返しを浴びながら、果実を熟していき、美味しいみかんが出来る自然条件に恵まれています。

みかんの樹は、成木となるまで１０年程度かかります。生産者は、わが子を育てるような気持ちで、立派な実をつけるために、１本１本の状況を確認しながら、手作業で栽培管理しています。

産地では、みかん生産者の減少と高齢化、収穫時の労働力確保、資材価格高騰、野生イノシシ等による獣害、異常気象と自然災害など、課題は多いですが、近年は若い後継者が中心となり、お互い情報交換し励ましあい競い合いながら、楽しく栽培に取り組んでいます。

今年度の状況：

今年度の作柄は着果不良と前年 10 月頃の高温により水不足となったことにより花が落ち、収穫量が減少しています。さらに今後の心配は、台風の強風や長雨、または水不足等の自然災害とカメムシ被害です。

主な迎春調理法（その他、解凍の仕方、使用上の注意点、ひとくち知識など）

・保存上の注意
薬散布の削減やワックス処理をしていないので、傷み防止のためにお届け後は、すぐに段ボール箱を開封して通気をよくして保存してください。できる限り涼しい場所を選定ください。

・皮のむきかた
へたの方からむくと、白いスジもきれいにとれます。スジが気になる方や丁寧にむきたい方におすすめです。おしりの方からだと白いスジが多く残ります。

・白いスジには身体にうれいしい効果も
アルベトという白いスジは、食物繊維が豊富で、便秘解消にもよいとされます。また、ポリフェノールの一種でもあるビタミンＰが含まれており、高血圧や中性脂肪でお悩みの方にもおすすめです。

メーカー名	ひとくちセールスポイント
愛媛産直協同センター	・安全安心の産直みかんです。 ・集荷場に集めることなく生産者が園地から直接梱包して北陸に納品しているため、正真正銘の「産地直送品」！

重点商品

迎春早期割引商品学習資料

商品名	紀ノ川みかん	青果別積	規格	本体価格	配達企画回
商品特徴（差別化のポイント）			3kg箱	未定	12月4回
			5kg箱	未定	12月3回･4回

①農薬散布は地域慣行の１０％以上削減しています。
②収穫前には生産者から農薬・肥料の使用結果の報告を義務づけています。
③出荷前には外観、味、出荷方法などを共に確認します。
④光センサーで糖度１０度以上を基準に選別を行います。

早割３回・４回　早割本体価格
３ｋｇ箱　価格未定　▲１００円予定
５ｋｇ箱　価格未定　▲２００円予定

栽培方法：

地域の環境、気候にあった防除を進め、肥料内の化成窒素成分を考えて使用することで「環境保全型農業」を進めるなど、生産工程（農薬・肥料）の管理を行い、可能な限りリスクを小さくすることで食の安全と環境保全という主旨を理解して取り組んでいます。

和歌山県は自然の豊かな県です。太平洋の黒潮の影響での温暖な気候、大河「紀の川」の豊富な水源、森林から作り出される肥沃な土、そして、太陽の光。これらの多くの自然の恵みを利用した適地適作、さらに肥料や堆肥を使っての土作りでさらに美味しくしてから収穫します。さらに、出荷前に光センサーでみかん１個ずつ糖度と酸度をチェックして糖度１０度以上のものをお届けします。当然、農薬の使用も極力抑えて栽培していますので安心してお召し上がりください。

今年度の状況：

おおむね生育は順調で、猛暑・乾燥が続きましたが、台風 10 号の影響も今のところありませんでした。やや小玉傾向となっていますが、病害虫の目立った発生はありませんので、現状、比較的きれいな外観となっています。

主な迎春調理法（その他、解凍の仕方、使用上の注意点、ひとくち知識など）

みかんの皮を活用することで環境に貢献。
みかんの外皮を捨てないで、天日で干して乾燥させます。（乾燥することでアクも取れ、香りが良くなります。）

- 切り刻んで漬物と一緒に漬け込むと美味しい漬物になります。
- 粉にして唐辛子などに混ぜると辛みの中にみかんの香りがしてきます。
- みかん風呂（風呂用の袋に入れて湯船に浮かべる。）美容効果と疲労回復に。

段ボールに入れたまま密封した状態では腐りやすくなります。届きましたら、袋から出す（箱の場合は蓋を開ける。）ことで通気性をよくしてください。
風通しの良い、冷暗所などで保管してください。
出来るだけ早くお召し上がりください。

メーカー名	ひとくちセールスポイント
紀ノ川農協	※　農薬散布は地域慣行の１０％以上削減しています。 ※　収穫前には生産者から農薬・肥料の使用結果の報告を義務づけています。 ※　出荷前には外観、味、出荷方法などを共に確認します。 ※　光センサーで糖度１０度以上の選別を行います。

重点商品

迎春早期割引商品学習資料

商品名	高糖度有田みかん	青果別積	規格	本体価格	配達企画回
			３ｋｇ箱	未定	１２月３・４回
			賞味期限		

商品特徴（差別化のポイント）

※　農薬散布は地域慣行の１０％以上削減しています。
※　収穫前には生産者から農薬・肥料の使用結果の報告を義務づけています。
※　出荷前には外観、味、出荷方法などを共に確認します。
※　光センサーで糖度１２度以上を基準に選別を行います。

早割3回･4回　早割本体価格
３k箱　価格未定　▲１００円予定

栽培方法：

地域の環境、気候にあった防除を進め、肥料内の化成窒素成分を考えて使用することで「環境保全型農業」を進めるなど、生産工程（農薬・肥料）の管理を行い、可能な限りリスクを小さくすることで食の安全と環境保全という主旨を理解して取り組んでいます。

今回お届けする高糖度みかんは、産地を和歌山県有田地域に限定してお届けさせていただきます。有田地区は、日本でも有数のみかん産地。令和２年には、「みかん栽培の礎を築いた有田みかんシステム」が、日本農業遺産に認定されました。日本で初めて、みかん栽培を生計の手段に発達させるとともに、持続可能な開発を可能にし、当地域を日本一のみかん産地に発展させた持続的農林業システムが評価されました。室町時代以降からのみかん栽培が進めてきた歴史があり、現在ユネスコの世界農業遺産への申請も行っています。先人達が地道に山を切り開き、築き上げた石垣の段畑で行われているみかん栽培は、当地に伝わる長年の栽培技術の経験と蓄積、更には温暖な気候と地質条件にも恵まれ、おいしいみかんを安定して供給できる地域です。

有田地域の中でも、特に条件のいい圃場を選抜するとともに、出荷前に光センサーでみかん１個ずつ糖度と酸度をチェックして糖度１２度以上のものをお届けします。当然、農薬の使用も極力抑えて栽培していますので安心してお食べください

今年度の状況：

おおむね生育は順調で、猛暑・乾燥が続きましたが、台風10号の影響も今のところありませんでした。紀ノ川エリアと比較しても玉肥大は比較的良好です。病害虫の目立った発生はありませんので、現状、比較的きれいな外観となっています。

主な迎春調理法（その他、解凍の仕方、使用上の注意点、ひとくち知識など）

みかんの皮を活用することで環境に貢献。
みかんの外皮を捨てないで、天日で干して乾燥させます。（乾燥することでアクも取れ、香りが良くなります。）

- 切り刻んで漬物と一緒に漬け込むと美味しい漬物になります。
- 粉にして唐辛子などに混ぜると辛みの中にみかんの香りがしてきます。
- みかん風呂（風呂用の袋に入れて湯船に浮かべる。）美容効果と疲労回復に。

段ボールに入れたまま密封した状態では腐りやすくなります。届きましたら、袋から出す（箱の場合は蓋を開ける。）ことで通気性をよくしてください。
風通しの良い、冷暗所などで保管してください。
出来るだけ早くお召し上がりください。

メーカー名	ひとくちセールスポイント
紀ノ川農協	※　農薬散布は地域慣行の１０％以上削減しています。 ※　収穫前には生産者から農薬・肥料の使用結果の報告を義務づけています。 ※　出荷前には外観、味、出荷方法などを共に確認します。 ※　光センサーで糖度１２度以上の選別を行います。

重点商品

迎春早期割引商品学習資料

商品名	静岡三ヶ日みかん	物流　青果別積	規格	本体価格（予定）	配達企画回
商品特徴（差別化のポイント） 全国的にも有名なブランドみかんです。センサー選別で食味も良く、さらに他では流通していない専用箱でお届けします。			３ｋｇ ５ｋｇ	未定 未定	１２月３・４回 １２月３・４回

みかんの日本三大産地（静岡県三ヶ日）より、JA みっかびで集荷・選別したみかんをお届け致します。

①JA みっかびではカラーグレーダー（全周計測）により、色・傷・形状の判別と、光センサーによって糖・酸の計測をします。さらに腐りについても判別します。さらに、圃場ごとの管理を行うマッピングシステムも活用し、良いミカンの生産につなげています。

②ＪＡみっかびでは 12 月中旬に品種の切り替えを行います（早生～青島）
生育の関係で一部、早生品種でのお届けとなる場合があります。
「青島」は、大玉が中心のみかんで、内袋は多少硬めですが、大玉でも味が落ちないのが特徴です。

③サイズは、無選別のＳ～２Ｌサイズでお届けとなります。

早割３回･4 回
早割本体価格（予定）
3kg 箱　価格未定　▲２００円予定
5kg 箱　価格未定　▲４００円予定

原材料及び原材料特徴

①　栽培方法：

・三ヶ日町全体の畑は、１９００ha あり、そのうちの１４００ha がみかん畑です。三ケ日町の土壌は“秩父古生層”と呼ばれる赤い色をしており、 水はけが良く肥料のコントロールもしやすいため、 みかん栽培に適していると言われています。

・みかんの樹は、日当たりが良い程よく育ちます。三ヶ日町は冬あたたかく気温も急に下がることもなく、なだらかで日当たりのよい斜めになった土地が多くみかん作りにとてもよいところです。
みかんの種類も２つ（早生・青島）にしぼり７５０名もの生産者に食味のバラツキが出ない様工夫しています。
三ケ日みかんは「甘さだけではなく、みかんらしい酸味がある」のが特徴。
「酸味がある」＋「高い糖度」＝「コクのある奥深い味わい」として、全国各地で三ケ日みかんの人気が高まっています。

②三ヶ日みかんは厳しい選別を受けた品質の良いものをお届けします。

今年度の状況：
今年は、早生種、晩生種共に生育は順調です。

プレゼント企画
今年度も、早割りでご注文いただいた方の中から、産地のＪＡみっかびより、今年度収穫する三ケ日みかん（青島）を使用した、「青島みかんジュース　２８０ｇ×3 缶」を 40 名様にプレゼントいたします。
製造が１月以降のため賞品発送は３月以降になります。

主な迎春調理法（その他、解凍の仕方、使用上の注意点、一口知識など）
※保存上の注意
・収穫後のワックス処理をしていないので、いたみ防止のためにお届け後は、すぐにダンボール箱を開封して通気を良くして保存してください。できる限り涼しい場所を選定ください。

※効果
みかんの主成分は、しょ糖、果糖、ブドウ糖などの糖類で、酸はおもにクエン酸です。ビタミンＣの含有量が多く、カロチンやビタミンＥ、βクリプトキサンチンも含まれています。風邪の予防のほか、美容効果、血液の流れをよくすると言われています。

メーカー名 日新食品商事株式会社 産地　　ＪＡみっかび	一口セールスポイント 光センサーを使用し選別を行っています。糖度 10.5 度設定

重点商品

迎春早期割引商品学習資料

商品名	味まるみかん	物流	青果別積	規格	本体価格（予定）	配達企画回
				３ｋｇ ５ｋｇ	未定 未定	１２月３・４回 １２月３・４回

商品特徴（差別化のポイント）
糖度センサーに加え、酸度センサーを使用して味を確かめたもののみお届けします。

①ながさき西海みかんではブランドごとに栽培園地を区分けして管理しています。
　各みかん園地がどのブランドを栽培するかを申請登録し、それぞれのブランドに応じた栽培方法が厳しく定められています。
②基準をクリアーした果実のみを集荷し、品質合格したものだけを出荷しています。
③ＪＡが行う細かい「土壌診断」によって品質の安定を図っています。
④品種は「させぼ温州」です。「させぼ温州」は高糖度の品種でその旨みと甘さは格別です。
　特に 12 月は最高の味わいになります。

早割3回・4回　早割本体価格（予定）
３k箱　未定　　▲１００円予定
５k箱　未定　　▲２００円予定

原材料及び原材料特徴
①産地紹介
長崎県佐世保市南部のみかん「西海みかん」は、温暖な気候と豊かな自然環境に恵まれた海岸地域の傾斜地で栽培されています。
ここで生まれた「味まるみかん」は、光センサー選果や全国トップレベルのマルチ栽培生産に取り組み、その品質の高さは近年、高い評価を受けています。

②栽培方法：
園地全体の地面にシートで覆うなどのマルチ栽培で雨水コントロールすることでより質の高いみかん作りを行っています。又、魚粉を中心にした 100%有機肥料とかき殻を施しての栽培により旨みのあるみかんが出来ます。

③今年度の状況：
今年度の開花量、生産量ともに平年を下回る見通しですが、気温が高く推移しているため、９月以降の雨次第ではありますが、前年に引き続きやや小ぶりの比率が多くなる可能性があります。

主な迎春調理法（その他、解凍の仕方、使用上の注意点、一口知識など）
※保存上の注意
・収穫後のワックス処理をしていないので、いたみ防止のためにお届け後は、すぐにダンボール箱を開封して通気を良くして保存してください。できる限り涼しい場所を選定ください。

メーカー名	一口セールスポイント
エルシーコープ株式会社	光センサーを使用し選別を行っています。糖度設定は１２度。 福井県民生協のお店「ハーツ」で大人気のみかんです。

重点商品

迎春早期割引商品学習資料

商品名	信州の糖度選別サンふじりんご	青果別積	規格	本体価格（予定）	配達企画回
商品特徴（差別化のポイント）			3kg箱 5kg箱	２，０８０円 ３，２８０円	１２月３回 １２月３・４回

①産地
・長野県北部の中野市を中心とした標高３００～６００ｍの千曲川流域の肥沃な土地で３０人の生産者が栽培しています。

早割3回･4回　早期割引本体価格（予定）
3kg箱　1,980円　▲１００円
5kg箱　2,980円　▲３００円

②商品特徴
・農薬散布は慣行栽培の１０%以上削減。
・りんご栽培はすべて無袋栽培（サン）です。
・見た目の果皮の色は真っ赤ではありませんがおいしいりんごです。
・無袋栽培なので、果皮に多少の枝ヅレ・風ズレ等による傷はあります。
・肥料は有機質をたっぷり使用、成分はコーン灰、フェザーミール、なたねカス、魚カスです。
・光センサーを使用し、糖度１４度を基準に選別します。
③信州のふじりんごは全て糖度選別品でお届けします。
④プレゼント企画
・早割利用者の方から100名様に「信州すりおろしリンゴジュース１L×2本」をプレゼントします。

栽培方法：
①信州産直組合の生産者の果樹園は、有機質たっぷりの肥料と堆肥を十分に施し、土の中には太いりんごの根と毛細根(細い根)が園地いっぱいに広がり丈夫な葉を育て、おいしいりんごを育てています。
②無袋栽培（サン）です。
袋をかけずに栽培し、太陽の光をたっぷり吸収し味を良くします。ただし、外観が悪くなるのが特徴です。

今年の状況：
今年度は凍霜害による結実不足等の被害もなく順調に生育しています。
現在のところ、主だった病虫害の大発生もなく順調に玉肥大しております。気温が高く推移しており、今後も気温が高い予報が出ている為、色付きが遅れる可能性があり、日焼け果、軟化等の心配はあります。

＜一口知識＞
Q：りんごの表面がテカテカなのは？
A：熟してくると表面がテカテカ（光沢がある）になるときがあります。品種によって違いがありますが、これは、
りんご内部のリノール酸（密分の一種）等がりんごの表面の物質と溶け合い油を塗ったような状態になる。
リノール酸は不飽和脂肪酸の一種であり、害はありません。りんごが熟してきたという食べ頃のサインです。
Q：りんごの「みつ」の正体は？
A：太陽を十分に浴びた無袋栽培に多くみられるものです。「みつ」の成分は糖の一種ソルビトールです。「みつ」のピークは、１１月下旬～１２月中旬でそれ以降はしだいに分散して見えなくなります。
＜保存上の注意＞
呼吸作用を抑えるために０～１０度の低温で保存してください。りんごの呼吸作用で発生する炭酸ガスや水滴を吸着させるのに穴のないポリ袋に新聞紙等を入れて冷蔵庫にいれるのが最良です。

産地名	一口セールスポイント
長野県信州産直組合	太陽の光をタップリ浴びた無袋栽培（サン）です。 糖度１４度を基準に選別しました

重点商品

迎春早期割引商品学習資料

商品名	津軽の葉とらずサンふじりんご	青果別積	規格	本体価格（予定）	配達企画回
			3kg 箱	未定	１２月３回
			5kg 箱	未定	１２月３回、４回

商品特徴（差別化のポイント）

①産地

・青森県津軽平野を中心としてりんご栽培をおこなっています。

②商品特徴

・農薬散布は慣行栽培の１０%以上削減。

・りんご栽培はすべて無袋栽培（サン）です。（見た目の果皮の色は真っ赤ではありませんがおいしいりんごです。無袋栽培なので、果皮に多少の枝ズレ・風ズレ等による傷はあります）

・葉をできるだけ積まない葉とらず栽培です。

・肥料は組合独自開発の有機質肥料を使用。
成分（りんご粕・モミ殻・鶏糞等の堆肥、カニ殻・苦土等の肥料）

・おいしいりんごづくりの基本は土づくりであるということから、土壌分析に基づく肥料設計をもとに栽培しています。

・無理にりんごの葉を摘むことや反射シートで着色をよくする外観重視のりんごづくりはおこなっていません。

・光センサーを使用し、内部の確認を行い出荷します。

早割３回･4 回　早期割引本体価格(予定)
3kg 箱　価格未定　▲100 円予定
5kg 箱　価格未定　▲200 円予定

栽培方法：

① 基礎になる土作りから始まります。
地下１０ｃｍと５０ｃｍからの土の成分を調べ有機石灰や天然苦土、有機肥料を堆肥にしています。

② 葉とらず栽培です。
葉による光合成でしっかり養分を蓄えることで味を良くします。ただし、葉陰などができ外観が悪いのが特徴です。

③ 無袋栽培（サン）です。
袋をかけずに栽培し、**太陽の光**をたっぷり吸収し味を良くします。ただし、外観が悪くなるのが特徴です。

③ 食べる人の健康と笑顔を思い浮かべます。
環境に配慮し、除草剤は使用していません。また、農薬も２成分以上の混合薬は使用せず、省農薬での栽培を心がけています。

今年度の状況：

青森でも春頃の凍霜害の被害はなく、収穫量は平年並みで肥大も順調に進んでいます。最新のセンサーを導入し選果及び出荷をするため、基準を下回るものが組合員の元へ届くことはありませんが、8～9 月が猛暑のため、色付きがやや遅れる心配があります。

＜一口知識＞

Q：りんごの表面がテカテカなのは？

A：熟してくると表面がテカテカ（光沢がある）になるときがあります。品種によって違いがありますが、これは、りんご内部のリノール酸（密分の一種）等がりんごの表面の物質と溶け合い油を塗ったような状態になる。リノール酸は不飽和脂肪酸の一種であり害はありません。りんごが熟してきたという食べ頃のサインです。

Q：りんごの「みつ」の正体は？

A：太陽を十分に浴びた無袋栽培に多くみられるものです。「みつ」の成分は糖の一種ソルビトールです。「みつ」のピークは、１１月下旬～１２月中旬でそれ以降はしだいに分散して見えなくなります。

＜保存上の注意＞

呼吸作用を抑えるために０～１０度の低温で保存してください。りんごの呼吸作用で発生する炭酸ガスや水滴を吸着させるのに穴のないポリ袋に新聞紙等を入れて冷蔵庫にいれるのが最良です。

産地名	一口セールスポイント
青森県津軽産直組合	葉をとらず無袋栽培（サン）により太陽の光を十分あてたりんごです。光センサーを使用し、内部の確認を行います。糖度は１３度設定。

２０２４年度
迎春重点商品学習会
ＣＯ･ＯＰ無漂白数の子

日本生協連
第一商品本部　水産部

1

Copyright(C) 2010- Japanese Consumers' Co-operative Union Sales & Marketing Division All Rights Reserved

目次

日本生活協同組合連合会

1. 数の子とは
2. CO･OP無漂白数の子の歴史
3. CO･OP無漂白数の子ができるまで
4. 今年の数の子お勧めポイント
5. 数の子は体に悪い？

2

Copyright(C) 2010- Japanese Consumers' Co-operative Union Sales & Marketing Division All Rights Reserved

CO·OP 数の子（かずのこ）とは？

◆ニシンの卵（卵巣）を天日干し又は塩漬け（塩蔵）したもの。

◆縁起物の食材として、結納や正月で食される。
●黒豆＝健康祈願　●田作り＝五穀豊穣
●数の子＝子孫繁栄
（ニシンは一度に数万の卵を産むため）

◆アイヌ語でニシンをカド（門、角）と呼んでいた。
「かずのこ」は数の子、門の子、角子、鯑、鯡子などの字で書かれますが、「数の子」が一般的。

◆室町幕府13代将軍、足利義輝に数の子が献上された記録やがある。お正月料理にかずのこが登場するのは、江戸将軍徳川吉宗の発案で、北前船の寄港地が、よく食べられる地域となっています（北陸～瀬戸内～関西）。

3

Copyright(C) 2010- Japanese Consumers' Co-operative Union Sales & Marketing Division All Rights Reserved

CO·OP ニシンについて

ニシン＝鰊・鯡・鯡　英名：Herring

分類　硬骨魚綱　ニシン目　ニシン亜目
ニシン科　ニシン属

●太平洋ニシン　Clupea pallasii

●大西洋ニシン　Clupea herengus

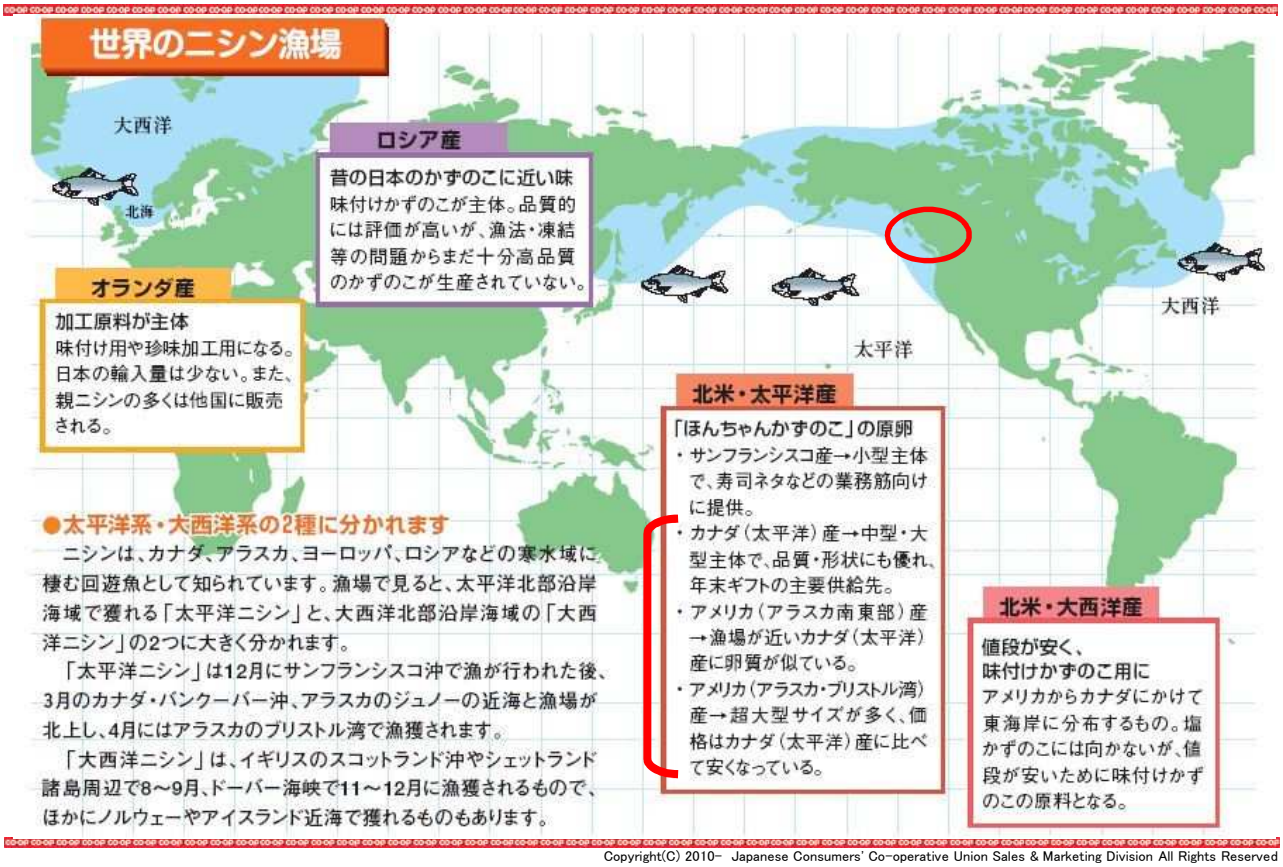
ニシンは太平洋産と大西洋産の2つに分けられます。太平洋産ニシンから作った数の子はパリパリとした強い歯ごたえが特徴で、大西洋産ニシンから作った数の子は柔らかいのが特徴です。

「CO・OP無漂白数の子」は、昔北海道で採れたニシンから作った数の子に近いカナダ（太平洋）産ニシンを原料としています。

カナダ（太平洋）産ニシンは毎年3月に漁獲されて、その卵を年末に向けて数の子に加工しています。

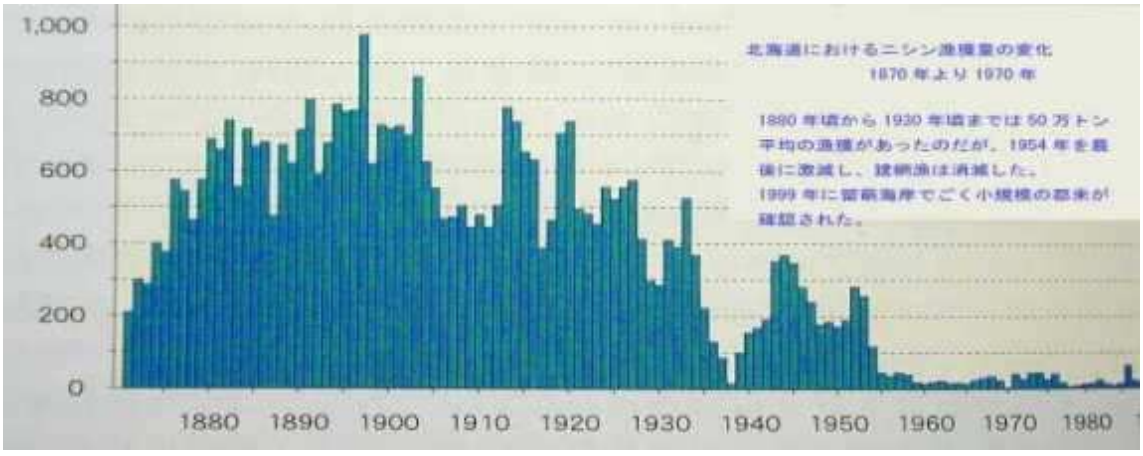
4

Copyright(C) 2010- Japanese Consumers' Co-operative Union Sales & Marketing Division All Rights Reserved



Copyright(C) 2010- Japanese Consumers' Co-operative Union Sales & Marketing Division All Rights Reserved

CO・OP無漂白数の子開発の歴史について



江戸時代から北海道でニシンから作られていた数の子は、1954年から突如ニシンの来遊がなくなったことで、非常に高価な商品となりました。（昭和40年頃には現在の3倍くらいの価値）

そのため、生協では北海道で作られていた数の子を追い求めて、ソ連産のニシンの買付けなどを経て、カナダ太平洋産ニシンからの数の子が開発されたのが1971年です。

6

Copyright(C) 2010- Japanese Consumers' Co-operative Union Sales & Marketing Division All Rights Reserved

CO・OP無漂白数の子は発売開始から50年以上

1960年にソビエト連邦から
抱卵ニシンの輸入をスタート
（戦後初めての鮮魚の輸入）

1973年にCO・OP無漂白数の子を発売開始

発売当時のパッケージ→

7

Copyright(C) 2010- Japanese Consumers' Co-operative Union Sales & Marketing Division All Rights Reserved

CO・OP無漂白数の子開発の歴史について

カナダ（太平洋）産ニシンを使った無漂白数の子が開発されたのは1973年で、昨年で発売開始から50周年を迎えました。
日本生協連として、使わないで済む添加物は使用しないという方針のもと開発されました。

当時から「数の子が漂白されているなんて知らなかった」という組合員さんも多く、色の濃い数の子を普及させていくのは大変でした

一般に売られている数の子の大半は「漂白したもの」で、鮮やかな黄色ですが、これは自然な色ではありません。

8

Copyright(C) 2010- Japanese Consumers' Co-operative Union Sales & Marketing Division All Rights Reserved

無漂白数の子の特徴について

全てのニシンから「無漂白数の子」ができるわけではありません。

「無漂白数の子」は「鮮度の良いニシン」と「塩」のみから作られます。

鮮度の悪いニシンから作った数の子でも、漂白すれば色も匂いも問題ありません。

「CO・OP無漂白数の子」は味、風味、食感、色を自然のままお届けしています。

無漂白用

このような数の子でも漂白すればキレイになります。

9

Copyright(C) 2010- Japanese Consumers' Co-operative Union Sales & Marketing Division All Rights Reserved

カナダでのニシン漁について

カナダでのニシン漁は政府による資源量調査をもとに毎年漁獲枠が設定された上で行われています。→資源管理の実現

カナダ水産庁の調査船

試験操業により、卵率の確認。
産卵に近づいた時期に漁獲します。

巻網漁

刺網漁

10

Copyright(C) 2010- Japanese Consumers' Co-operative Union Sales & Marketing Division All Rights Reserved

カナダでの数の子加工の様子

3月に漁獲されたニシンは一度凍結し、4月～6月にかけてバンクーバーでニシンのお腹から卵を取り出して、塩で〆ることで数の子に加工にしていきます。

Copyright(C) 2010- Japanese Consumers' Co-operative Union Sales & Marketing Division All Rights Reserved

日本生協連による数の子買付けについて

(1)カナダでの検品作業 (4月～5月)

無漂白数の子にとって、色や匂いが非常に大切ですが、ニシンの腹から出した直後数の子の品質は千差万別です。

そのためこの時期は日本生協連の職員が現地に常駐し、**見た目だけでなく、味や匂いが無漂白数の子に向く原料であるかを確認**して上で買付を行っています。

ここで買付した原料は次の選別加工のため、中国などへ送ります。

Copyright(C) 2010- Japanese Consumers' Co-operative Union Sales & Marketing Division All Rights Reserved

日本生協連による数の子買付けについて

(2) 中国での一次加工 （7月～9月末）

カナダから数週間かけて輸送した数の子は、中国の工場で、細かい異物や寄生虫を手作業で取り除き、日本生協連の基準に沿って、サイズ、規格、色目などで選別作業を行います。

虫（アニサキス）や異物の除去作業

規格別の選別作業

中国加工の作業でも、カナダでの買付けと同様に日本生協連職員が常駐し、作業管理・指示および品質管理を行っています。

13

Copyright(C) 2010- Japanese Consumers' Co-operative Union Sales & Marketing Division All Rights Reserved

CO・OP無漂白数の子動画のご紹介

【CO・OP無漂白数の子50周年記念動画】
～誕生の歴史と無漂白数の子ができるまで～
（１７分３０秒）

QRコードをスマホのカメラで読み込むと動画が見られます！

【CO・OP無漂白数の子ができるまで】
（製造工程のみ）

↓ロングバージョン（４分）

ショートバージョン（２分２０秒）↑

組合員さんや職員さんへの紹介へご自由にお使いください！

14

Copyright(C) 2010- Japanese Consumers' Co-operative Union Sales & Marketing Division All Rights Reserved

2024年のCO・OP数の子の状況について

【2024年の数の子原料状況】
・カナダ、アメリカともに漁獲量は昨年並み
・北海道は昨年より更に豊漁
・為替は昨年より円安に（現在は円高になっていますが・・・）

【2024年の数の子原料価格】
・カナダ、アメリカ産は2020年～2023年の4年間連続で値上げ
・北海道産に比べて高くなったため、2024年は反転して値下げ
・ただ現地価格値下げがそこまで反映できない理由もあります。
（為替の円安や国内コスト（加工費、配送費）アップ）

それらを総合しても2024年の製品価格は値下げになります！

Copyright(C) 2010- Japanese Consumers' Co-operative Union Sales & Marketing Division All Rights Reserved

CO・OP数の子の商品ラインナップ

◆CO・OP塩かずのこ　カナダ（太平洋）産
・化粧箱大500g（1本羽（大サイズのみ）
・梅220g（6～8cmの折子ミックス）
・梅100g（6～8cmの折子ミックス）

【おすすめポイント】
・**お届けまで冷凍しないので、無漂白数の子ならではの食感をお楽しみいただけます**。

・無漂白なので、自然の風味、食感がそのまま味わえます。
・塩ぬきした後は、鰹節をかけ醤油をつけたり、ご家庭独自の味付けで。

Copyright(C) 2010- Japanese Consumers' Co-operative Union Sales & Marketing Division All Rights Reserved

CO・OP数の子の商品ラインナップ

◆CO・OP皮むき済み塩数の子（無漂白） カナダ（太平洋）産
・松360g（1本羽大、中サイズミックス）
・松180g（1本羽大、中サイズミックス）

【おすすめポイント】
・これまでの塩数の子が塩を抜くだけでご利用いただけます。
・皮むきが面倒という若い世代だけでなく、お年を召して皮むきがしづらいという方へ向けてのおすすめを！
（コープきんきでは、50歳代から70歳代の皮むき済みの利用が伸びています）

Copyright(C) 2010- Japanese Consumers' Co-operative Union Sales & Marketing Division All Rights Reserved

CO・OP数の子の商品ラインナップ

◆CO・OP味付数の子 アメリカまたはカナダ（太平洋）産
・130g（1本羽 大中サイズミックス）
・80g（1本羽 大中サイズミックス）
・折子80g（6～8cmの折子ミックス）
・折子50g（4cmの折子ミックス）

【おすすめポイント】
・解凍するだけで簡単にお召あがりいただけます。
・かつおダシの風味が特徴の味付けそのままに減塩し、アレルゲンの表示（小麦、大豆、サバ）も無くしました。
塩分を気にしたり、アレルギーのある方にも召し上がっていただけるように！
・「生協で数の子を利用したことが無い」という組合員さんには、まずは簡単便利な「味付け数の子」からお勧めしてみてください！

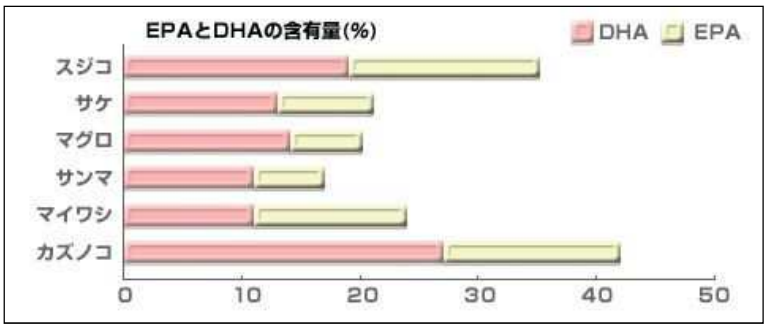
Copyright(C) 2010- Japanese Consumers' Co-operative Union Sales & Marketing Division All Rights Reserved

数の子は体に悪い？

かずのこやイクラなどの魚卵類は、「コレステロールを多く含む」というイメージがあるため、血圧の高い方などから敬遠されることがあります。しかし・・・

数の子のコレステロールは、イクラの半分以下、プリン体は明太子、たらこの2割以下！

加えて、中性脂肪を減らし、血液をサラサラにして動脈硬化を防ぐ効果のあるEPA、DHAを他の魚介類に比べて豊富に含んでいます。



19

Copyright(C) 2010- Japanese Consumers' Co-operative Union Sales & Marketing Division All Rights Reserved

最後に

お節を家で作らないという方も増えていますが、
皮むき済み数の子や味付数の子のように調理の
手間を省ける商品も増えています。

**お正月の食卓には是非とも、生協の数の子を
よろしくお願いします！**

20

Copyright(C) 2010- Japanese Consumers' Co-operative Union Sales & Marketing Division All Rights Reserved

ツール進捗状況　　ステータス　情報確定済

塩かずのこ　松(無漂白)(皮むき済み)≪カナダ(太平洋)産　袋入り≫ 360g

画像管理No.　00221997

あらかじめ皮むき加工をしていますので、塩抜きするだけで簡単に下準備ができます。

日本生協連の基準にのっとり無漂白に使用できる数の子の見極めを職員が行った上で買付しているので、品質でも満足できるものをお届けできます。

画像管理No.　00138281

【基本情報】

発売日・区分	2024年11月01日 価格変更
JANコード	4902220154098
旧JANコード	4902220154098
取引先	余市郡漁業協同組合
共同開発区分	日生協卸
参考組価	税抜　3,980円
	総額　4,298円
賞味期間	90日
入数	20
供給エリア	北 東 中 海 西 中四九
	□ □ □ □ □ □ □
需要期	通年 春 夏 秋 冬
	□ □ □ □ □
利用場面	おもてなし/その他(お節料理の一品として)
限定内容	11月～1月の年末迎春企画のみの展開

【商品特長】

しっかりした歯ごたえと無漂白ならではの自然な風味、色合いがあるカナダ(太平洋)産の数の子です。日本生協連がカナダ現地で日本生協連の基準にのっとり、無漂白に適した原卵のみを選び、塩蔵しました。その後、海外(中国)または国内で徹底した異物除去、選別を行い、日本で皮むきおよび最終製品加工をしています。

【認証マーク/商品属性】

サブブランド・マーク	
シリーズ	
エシカル(健康・FT)	
その他識別事項	
販促テーマ	
エシカル(寄付金付商品)	
健康強調項目	
デザイン管理	

【商品イメージ画像】

画像管理No.　00119678

画像管理No.　00119679

2024-09-02 13:46　　最終更新日　2024-09-01

味付数の子≪アメリカ・カナダ（太平洋）産≫ 80g

生協の無漂白味付け数の子は全国の生協で40年近く利用いただいているロングラン商品です。

画像管理No.

塩のみで加工する無漂白数の子は鮮度が命。その数の子を生協独自の調味液（かつお風味）に漬け込みました。数の子本来の歯ごたえをどうぞ！

画像管理No.　00221897

【基本情報】

発売日・区分	2024年11月01日 価格変更
JANコード	4902220055647
旧JANコード	4902220055647
取引先	余市郡漁業協同組合
共同開発区分	日生協卸
参考組価	税抜　1,180円
	総額　1,274円
賞味期間	240日
入数	30
供給エリア	北 東 中 海 西 中四九
	□ □ □ □ □ □ □
需要期	通年 春 夏 秋 冬
	□ □ □ □ □
利用場面	おやつ/その他(お節料の一品として。酒の肴や珍味として。)
限定内容	11月～1月の年末迎春企画のみの展開

【商品特長】

数の子本来の自然な風味、色、そして歯ごたえを保つ為に日本生協連の基準で厳選された鮮度の良い原料を塩のみで加工し、オリジナルのかつお風味をきかせた調味液に漬け込みました。日本生協連が産地のアメリカ、カナダから中国またはベトナムを経て国内加工にいたるまで一貫した管理を行っています。

【認証マーク/商品属性】

サブブランド・マーク	
シリーズ	
エシカル（健康・FT）	
その他識別事項	
販促テーマ	
エシカル(寄付金付商品)	
健康強調項目	
デザイン管理	

【商品イメージ画像】

画像管理No.　00221894

画像管理No.　00221897

2024-09-02 08:26　　最終更新日　2024-09-01

味付数の子≪アメリカ・カナダ（太平洋）産≫ 130g

画像管理No.　00221211

生協の無漂白味付け数の子は全国の生協で40年近く利用いただいているロングラン商品です。

塩のみで加工する無漂白数の子は鮮度が命。その数の子を生協独自の調味液（かつお風味）に漬け込みました。数の子本来の歯ごたえをどうぞ！

画像管理No.　00221897

【基本情報】

発売日・区分	2024年11月01日 価格変更
JANコード	4902220059584
旧JANコード	4902220059584
取引先	余市郡漁業協同組合
共同開発区分	日生協卸
参考組価	税抜　1,780円
	総額　1,922円
賞味期間	240日
入数	20
供給エリア	北 東 中 海 西 中四九 □ □ □ □ □ □ □
需要期	通年 春 夏 秋 冬 □ □ □ □ □
利用場面	その他(お節料理の一品。酒の肴や珍味として。)
限定内容	11月～1月の年末迎春企画のみの展開

【商品特長】

数の子本来の自然な風味、色、そして歯ごたえを保つ為に日本生協連の基準で厳選された鮮度の良い原料を塩のみで加工し、オリジナルのかつお風味をきかせた調味液に漬け込みました。日本生協連が産地のアメリカ、カナダから中国またはベトナムを経て国内加工にいたるまで一貫した管理を行っています。

【認証マーク/商品属性】

サブブランド・マーク	
シリーズ	
エシカル（健康・FT）	
その他識別事項	
販促テーマ	
エシカル(寄付金付商品)	
健康強調項目	
デザイン管理	

【商品イメージ画像】

画像管理No.　00221894

画像管理No.　00221897

2024-09-02 09:41　　最終更新日　2024-09-01

コープ北陸事業連合様
迎春重点商品学習会

日時：2024年9月20日（金）
場所：金沢勤労者プラザ

北海道ぎょれん

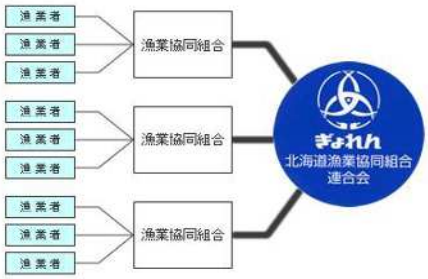
「北海道ぎょれん」について

◆北海道ぎょれんとは？

- 正式名称：「北海道漁業協同組合連合会」
- 本所：北海道札幌市
- 産地支店：9支店
  （小樽、函館、室蘭、日高、釧路、根室、北見、稚内、留萌）
- 消費地支店･営業所：3支店、2営業所
  （札幌、東京、仙台、大阪、福岡）

北海道ぎょれんは、「漁業者」「漁協」によって組織された経済団体です！！
安心･安全な北海道産水産物をお届けします！

漁協系統組織のしくみ



＊北海道ぎょれん事業内容（一例）

美味しいお魚を届けます！

料理教室で道産品をＰＲ！

環境対策にも取り組みます！

迎春早割商品のご紹介 【数の子商品】

- **北海道産塩数の子（300ｇ約6～12本）**
  - 毎年定番の塩数の子。
  - 大サイズ（25ｇ）以上の形のきれいな**一本羽**のみ使用！
  - 塩抜きし、お好みの味付でお召し上がりください。

- **北海道産塩抜き数の子（80g / 150ｇ）**
  - 工場で塩抜き、薄皮取りまで済ませている簡便品！
  - 折れ子だからカットの手間もかからず食べやすい。
  - 今年度から小量目の80gパックもデビュー！

- **北海道産味付数の子（100ｇ約3～7本）**
  - 中サイズ（15ｇ）以上の形のきれいな**一本羽**のみ使用！
  - 昆布醤油をベースにした独自の調味液でマイルドな味付け。
  - 一本羽だから食卓での見栄えもばっちり！

- **北海道産味付数の子（折子　70ｇ×2袋）**
  - 折れ子を使用した、食べやすい味付け数の子。
  - 昆布醤油をベースにした独自の調味液でマイルドな味付け。
  - 折れ子だからカットの手間もかからず食べやすい！

迎春早割商品のご紹介 【数の子商品】

～数の子ができるまで～

塩分濃度を変えて何日も・・・。
実は、ここが一番大変なんです。

①石狩湾で獲れたにしんから数の子を取り出します

②飽和塩水と一緒に容器に入れて一時保管

塩数の子は・・・

③袋詰めして完成☆

塩抜き数の子
味付数の子は・・・

③塩抜き、皮取り作業をします。

④袋詰めして完成☆

迎春早割商品のご紹介 【数の子商品】

～おいしい食べ方～

■上手な塩抜き方法

① 水約１リットルに対して小さじ一杯ほどの食塩を入れて、300ｇ～400ｇの数の子をよく浸します。

② 数時間ごとに２回から３回、同じ割合の食塩水を作って取り替えながら６～７時間漬けて塩を抜きます。【塩分を抜きすぎると数の子が苦くなるので注意！！】
→抜き過ぎたときは薄い食塩水に１～２時間浸して下さい。

③ 塩分が程良く抜けたら、表面の薄い膜を丁寧に取り除いて、お好みの味付けでお召し上がり下さい。

■食べ方いろいろ

☆ さっぱりと：そのまましょうゆ、かつおぶしなどを振りかけて。 めんつゆでもｏｋ！
☆ タレで味付け：しょうゆと砂糖、調味料などお好みの味で一晩漬け込んで。
☆ わさび漬け：酒粕と刻んだわさびに漬け込んで。
☆ うに和え：お酒でといた粒うにと和え、ごはんのおかずやおつまみに。

～数の子は縁起物～

たくさんの卵から成る数の子は「子孫繁栄」を意味するお正月の食卓に欠かせない食材！

迎春早割商品のご紹介【いくら醤油漬け】

ぎょれんのマスコット なみまる君

＊秋鮭は北海道全域で水揚げされます。

- **北海道産いくら醤油味　160ｇ**
  - 北海道産の秋鮭の卵を、独自の調味液で漬け込み。
    →通称「なみまる味」
  - 鮮度を失わないうちに素早く処理したいくらを、産地一回凍結でお届け！
  - 内容量160ｇのたっぷりサイズ。
  - 80g×2のセパレートタイプのため、必要分だけ使えて便利！
  - 化粧箱入りだから、贈答用でもｏｋ！

鮭荒ほぐしと合わせて親子丼やちらし寿しにも！

迎春早割商品のご紹介【いくら醤油漬け】

～いくら醤油漬けができるまで～

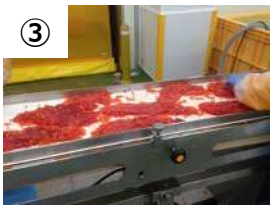
①

新鮮な秋鮭原料を使用します。

②

秋鮭から卵を取り出し、
手作業で下処理をします。（薄い皮を割いて、いくらがほぐれやすくします）

③



コンベアーを流れていきます。

④

機械で薄い皮を取り除き、
いくらをほぐしていきます。

⑤

きれいに洗います。

⑥

皮の残りや異物がないか、
人の目でチェックします。

⑦

特製のタレで味付けします。

⑧

パック詰めして完成☆

迎春早割商品のご紹介【ほたて貝柱】

- **ほたて貝柱（刺身用）100ｇ×2袋**
  - 北海道産のほたてを、水揚げ後すぐに加工し急速凍結。
  - 1粒約13～20ｇでサイズが揃ってます！
- **ほたて貝柱（生食用）お徳用パック　250ｇ**
  - ほたて貝柱のお徳用パック！
    →色々なサイズが入った、バラエティパック！
  - 大きさにばらつきがありますが、おいしさは一緒です。
    ※食感の違いも楽しめます

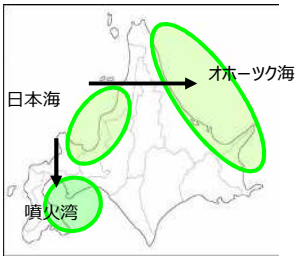
～北海道オホーツク海沖の原料のみ使用～

**冬には流氷が接岸するオホーツク海は水温が低く、栄養たっぷりの海。
そこで育ったほたての貝柱は甘味たっぷりで引き締まった身が特徴です。**

迎春早割商品のご紹介【ほたて貝柱】

～ほたて貝柱ができるまで～

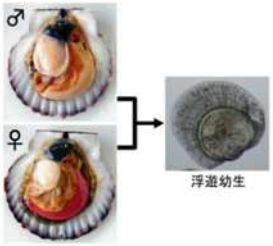
ほたて漁業は主に**「稚貝生産」と「稚貝放流」「成貝漁業」**の３工程があります。



【稚貝生産】

日本海側を中心にほたて稚貝を養殖する専門の漁師がいます。

ほたて貝は5～6月にかけて産卵し、翌年の3～5月にかけてオホーツク海や噴火湾など全道各地へ出荷されます。



ほたての「幼生」

①採苗器に付着させて成長させます。

②籠に移し、稚貝を生育します。

迎春早割商品のご紹介【ほたて貝柱】

～ほたて貝柱ができるまで～

【稚貝放流】

オホーツク海に出荷された稚貝は、漁船で生育に適した海域まで運び、放流します。稚貝が出荷サイズに成長するまで、**3～4年が**必要です。

それまで網を入れずに漁場を整備しながら成長を待ちます。

①稚貝を船に積み込みます。

②稚貝を海に放流します。

迎春早割商品のご紹介【ほたて貝柱】

～ほたて貝柱ができるまで～

【成貝漁業】

出荷サイズになったらいよいよ漁獲です。オホーツク海の広い海域に散らばったほたて貝を**「八尺」**と呼ばれる漁具で漁獲します。水揚されたほたて貝は素早く選別、加工して出荷されていきます。

①八尺と呼ばれる漁具で漁獲します。

②素早く水揚げ、選別を行います。

この間には「サイズ選別」「金属探知機」等
安心して食べてもらえるよう、様々な工程が。。

③山積みになったほたてを、すべて手作業で殻剥き

④きれいに並べて、急速凍結

⑤パック詰めして出荷

迎春早割商品のご紹介【北海酢だこ】

商品名：北海酢だこ（水だこ）　250g

- **北海道産水だこの足部分のみを使用**
  →水だこ＝世界最大のたこ
  やわらかい食感が特徴のたこです。
- **水だこ本来の色でお届け**
  →市販品は着色料により鮮やかな赤色のものが多いですが、本品は無着色で仕上げております。
- **ブランチング加工**
  →表面をボイルすることにより、たこ特有のぬめりを取り除き、引き締めることで、皮も食べやすくなっております。
- **酸味の効いた昔ながらの味付け**
  →北海道産のてん菜を使用した砂糖を少量加えておりますので、ほんのりとした甘味も感じられます。

迎春早割商品のご紹介

その他の商品もチェックしてください☆

ご清聴ありがとうございました

北海道ぎょれんは、今後も「安心」・「安全」な北海道産水産物を

みなさまにお届けします！！

迎春早期割引商品学習資料

2024年　9月　16日

商品名	北海道産いくら醤油漬			本体価格 2580円	配達企画回
規格	160g			税込 2786円	１２月 ３回
仕分区分	(冷凍)・冷蔵 ・ ドライ	賞味期限	365日		１２月 ４回

◆商品特徴（ポイント）

北海道沖で漁獲された天然秋鮭の卵のみを使用し、醤油ベースの調味液に漬け込んでおります。

北海道ぎょれんの関連会社である「ぎょれん総合食品株式会社」で、原卵採取から漬け込みをおこなっており、原料搬入から最終製品化するまで一貫して製造しております。

化粧箱に入れておりますので、日ごろお世話になっている方への贈り物などにもご利用頂けます。

◆原材料及び原材料特徴

9月から11月に北海道沖で水揚げされた天然秋鮭の卵のみを使用しております。

水揚げ後すぐに処理した産地一回凍結品ですので、いくら本来の旨味、食感を損なわずに仕上げております。

◆主な迎春調理法

80gずつのセパレートタイプのトレーにパックしておりますので、その日使いたい分を取り出して、冷蔵庫でゆっくり解凍し、丼や手巻き寿司などにお使いください。

メーカー名	一口セールスポイント
ぎょれん総合食品	80g×2の便利なセパレートタイプ！必要な分だけ解凍できます。

◆写真等◆

迎春早期割引商品学習資料

2024年　9月　16日

商品名	北海道産塩抜き数の子			本体価格 1780円	配達企画回
規格	150g			税込 1922円	１２月 ３回
仕分区分	(冷凍)・冷蔵 ・ ドライ	賞味期限	180日		１２月 ４回

◆商品特徴（ポイント）

北海道で水揚げされたニシンの卵を漂白せずに塩のみで仕上げた商品です。

市販の数の子の大半は過酸化水素水で漂白していますが、漂白することで味や歯ごたえが損なわれてしまいます。

本品は無漂白の数の子を使用しておりますので、素材そのものの風味や食感を残したまま仕上げております。

塩抜きや薄皮取りの手間がかからず、解凍後、お好みの味付でお召し上がり頂ける便利な一品です。

◆原材料及び原材料特徴

本品は北海道沿岸で採れたにしんの卵のみを使用しております。北海道産数の子はカナダ産と比べて少々大きく、パリッと歯ごたえのある食感をお楽しみ頂けるのが特徴です。

◆主な迎春調理法

冷蔵庫で自然解凍させて、お節料理の一品やお酒の肴としてお召し上がりください。

お好みの調味液に漬け込んだり、かつお節を乗せてわさび醤油に漬けたりしても美味しくお召し上がり頂けます。

数の子はニシンの卵であり、「二親」という漢字を当て、「二人の親からたくさんの子供が生まれる」という、子孫繁栄の縁起物として扱われるめでたい一品です。

メーカー名	一口セールスポイント
ぎょれん総合食品	簡単便利！お好みの味付けでお楽しみください。

◆写真等

迎春早期割引商品学習資料

2024年　9月　16日

商品名	北海道産塩数の子			本体価格 3780円	配達企画回
規格	一本羽 300g			税込 4082円	１２月 ３回
仕分区分	冷凍 ・（冷蔵）・ ドライ	賞味期限	120 日		１２月 ４回

◆商品特徴（ポイント）

北海道で水揚げされたニシンの卵を漂白せずに塩のみで仕上げた商品です。

市販の数の子の大半は過酸化水素水で漂白していますが、漂白することで味や歯ごたえが損なわれてしまいます。

本品は無漂白の数の子を使用しておりますので、素材そのものの風味や食感を残したまま仕上げております。

本品には「2特大～特大」と呼ばれる大きなサイズの数の子を使用しており、一本羽のみを詰めておりますので、お正月の食卓に映える一品となっております。

◆原材料及び原材料特徴

本品は北海道沿岸で採れたにしんの卵のみを使用しております。北海道産数の子はカナダ産と比べて少々大きく、パリッと歯ごたえのある食感をお楽しみ頂けるのが特徴です。

◆主な迎春調理法

お召し上がりの際は、塩抜きして頂き、薄皮を取ってからお召し上がりください。

① 水1リットルに対し、小さじ1杯ほどの食塩を加えて溶かし、本品を漬けます。

② 数時間おきに2～3回塩水を取り替えながら、6～7時間漬けて塩を抜きます。

③ 薄皮は塩分が抜けてから除去すると取れやすくなります。

醤油漬やわさび漬、わさびマヨネーズ和えなどお好みの味付でお楽しみください。

メーカー名	一口セールスポイント
ぎょれん総合食品	お好みの塩味、味付けで、パリパリとした北海道産数の子をお召し上がりください。

◆写真等

◆

迎春早期割引商品学習資料

2024年　9月　16日

商品名	北海道産味付数の子（昆布しょうゆ味）			本体価格 1480円	配達企画回
規格	一本羽 100g			税込 1598 円	１２月 ３回
仕分区分	（冷凍）・ 冷蔵 ・ ドライ	賞味期限	180日		１２月 ４回

◆商品特徴（ポイント）

北海道で水揚げされたニシンの卵を漂白せずに昆布しょうゆ味の調味液で味をつけた数の子です。

市販の数の子の大半は過酸化水素水で漂白していますが、漂白することで味や歯ごたえが損なわれてしまいます。

本品は無漂白の数の子を使用しておりますので、素材そのものの風味や食感を残したまま仕上げております。

塩抜き、味付けの手間がいらず、薄皮も除去しておりますので、解凍後そのままお召し上がり頂けます。

味付については、昆布の出汁を効かせた醤油ベースの調味液で漬け込むことで、上品な旨味に仕上げております。

◆原材料及び原材料特徴

本品は北海道沿岸で採れたにしんの卵のみを使用しております。北海道産数の子はカナダ産と比べて少々大きく、パリッと歯ごたえのある食感をお楽しみ頂けるのが特徴です。

◆主な迎春調理法

冷蔵庫で自然解凍させて、お節料理の一品やお酒の肴としてお召し上がりください。

お好みでかつお節などをかけても美味しくお召し上がり頂けます。

数の子はニシンの卵であり、「二親」という漢字を当て、「二人の親からたくさんの子供が生まれる」という、子孫繁栄の縁起物として扱われるめでたい一品です。

メーカー名	一口セールスポイント
ぎょれん総合食品	昆布出汁が香る、パリパリとした北海道産数の子をお楽しみください。

◆写真等◆

迎春早期割引商品学習資料

2024年　9月　16日

商品名	北海道産味付数の子折子２袋（昆布しょうゆ味）			本体価格 1880円	配達企画回
規格	折子　70g×2袋			税込 2030　円	１２月 ３回
仕分区分	(冷凍)・ 冷蔵 ・ ドライ	賞味期限	180日		１２月 ４回

◆商品特徴（ポイント）

北海道で水揚げされたニシンの卵を漂白せずに昆布しょうゆ味の調味液で味をつけた数の子です。

市販の数の子の大半は過酸化水素水で漂白していますが、漂白することで味や歯ごたえが損なわれてしまいます。

本品は無漂白の数の子を使用しておりますので、素材そのものの風味や食感を残したまま仕上げております。

塩抜き、味付けの手間がいらず、薄皮も除去しておりますので、解凍後そのままお召し上がり頂けます。

味付については、昆布の出汁を効かせた醤油ベースの調味液で漬け込むことで、上品な旨味に仕上げております。

◆原材料及び原材料特徴

本品は北海道沿岸で採れたにしんの卵のみを使用しております。北海道産数の子はカナダ産と比べて少々大きく、パリッと歯ごたえのある食感をお楽しみ頂けるのが特徴です。

◆主な迎春調理法

冷蔵庫で自然解凍させて、お節料理の一品やお酒の肴としてお召し上がりください。

お好みでかつお節などをかけても美味しくお召し上がり頂けます。

数の子はニシンの卵であり、「二親」という漢字を当て、「二人の親からたくさんの子供が生まれる」という、子孫繁栄の縁起物として扱われるめでたい一品です。

メーカー名	一口セールスポイント
ぎょれん総合食品	昆布出汁が香る、パリパリとした北海道産数の子をお楽しみください。

◆写真等◆

迎春早期割引商品学習資料

2024年　9月　16日

商品名	北海酢だこ			本体価格 1680円	配達企画回
規格	250g			税込　1 1814　円	１２月 ３回
仕分区分	(冷凍)・冷蔵 ・ ドライ	賞味期限	365日		１２月 ４回

◆商品特徴（ポイント）

北海道沖で漁獲された水だこの足部分を使用した酢だこです。

調味酢に一晩じっくり漬け込むことで、酸味の効いた昔ながらの味付に仕上げております。

市販品は着色料などによって鮮やかな赤色のものが多いですが、本品は無着色にて仕上げ、たこ本来の色のままお届けします。

ブランチング加工（短時間ボイルして冷却する加工）することにより、たこ特有のぬめりを取り除き、身を引き締めることで、皮も食べやすくなっております。

◆原材料及び原材料特徴

北海道沖で漁獲された水だこの足部分を使用しております。

水だこは世界最大のたこで、やわらかい食感が特徴です。ブランチング加工することでより食べやすく仕上げております。

◆主な迎春調理法

袋の中に調味酢が充填されておりますので、未開封のまま冷蔵庫で解凍して頂くことで、解凍中にたこが調味酢に漬かり、より美味しくお召し上がり頂けます。解凍後はお好みの大きさにカットしてお召し上がりください。

スライスしたきゅうりなどと合わせても美味しくお召し上がり頂けます。

メーカー名	一口セールスポイント
トナミ食品工業	調味酢に一晩じっくり漬け込んだ、昔ながらの無着色酢だこです。

◆写真等◆

迎春早期割引商品学習資料

2024年　9月　16日

商品名	北海道産ほたて貝柱			本体価格 1080　円	配達企画回
規格	100g×２袋			税込 1166円	１２月 ３回
仕分区分	(冷凍)・ 冷蔵 ・ ドライ	賞味期限	180日		１２月 ４回

◆商品特徴（ポイント）

北海道オホーツク海沖で漁獲されたほたてを生きているうちに剥き身にし、貝柱だけにして冷凍加工しました。

産地一回凍結品ですので、ほたて本来の食感、甘味をお楽しみ頂けます。

本品には 3S サイズ～5S サイズ（24.3g～12.5g/粒）と呼ばれる中粒サイズを使用しておりますので、食べ応えがあります。

◆原材料及び原材料特徴

北海道オホーツク海沖で漁獲されたほたてを使用しております。

オホーツク海のほたては、水温が低く、海流の激しい海で育つことで、身が引き締まっており、歯ごたえのある貝柱となることが特徴です。

また、冬には流氷が豊富なプランクトンを運んでくるため、栄養を蓄え、甘味のある貝柱になります。

◆主な迎春調理法

お刺身でお召し上がりください。カットする際には、繊維に沿ってカットすると、歯ごたえをお楽しみ頂くことができます。繊維を断つように横にカットすると、とろけるような口当たりをお楽しみ頂けます。

お刺身以外にも、漬けにしたり、バター焼きなどにしても美味しくお召し上がり頂けます。

扇形の貝殻は「末広がり」を意味し、帆立という漢字は「帆を立てて進む」ということから「順風満帆」の縁起物として扱われます。

メーカー名	一口セールスポイント
ぎょれん鹿島食品センター	歯ごたえのある、甘味たっぷりのほたてをお召し上がりください。

◆写真等◆

迎春早期割引商品学習資料

2024年　9月　16日

商品名	北海道産ほたて貝柱お徳用			本体価格 1280 円	配達企画回
規格	250g			税込 1382円	１２月 ３回
仕分区分	(冷凍)・ 冷蔵 ・ ドライ	賞味期限	180日		１２月 ４回

◆商品特徴（ポイント）

北海道オホーツク海沖で漁獲されたほたてを生きているうちに剥き身にし、貝柱だけにして冷凍加工しました。

産地一回凍結品ですので、ほたて本来の食感、甘味をお楽しみ頂けます。

本品は大きい貝柱から小さい貝柱までサイズを指定せずにパックしておりますため、様々なサイズが入ります。

◆原材料及び原材料特徴

北海道オホーツク海沖で漁獲されたほたてを使用しております。

オホーツク海のほたては、水温が低く、海流の激しい海で育つことで、身が引き締まっており、歯ごたえのある貝柱となることが特徴です。

また、冬には流氷が豊富なプランクトンを運んでくるため、栄養を蓄え、甘味のある貝柱になります。

◆主な迎春調理法

お刺身でお召し上がりください。カットする際には、繊維に沿ってカットすると、歯ごたえをお楽しみ頂くことができます。繊維を断つように横にカットすると、とろけるような口当たりをお楽しみ頂けます。

お刺身以外にも、漬けにしたり、バター焼きなどにしても美味しくお召し上がり頂けます。

扇形の貝殻は「末広がり」を意味し、帆立という漢字は「帆を立てて進む」ということから「順風満帆」の縁起物として扱われます。

メーカー名	一口セールスポイント
ぎょれん鹿島食品センター	歯ごたえのある、甘味たっぷりのほたてをお召し上がりください。

◆写真等◆

2024年度
迎春商品学習会資料

タケダハム株式会社

タケダハム株式会社

本社工場

本　　社:大阪市浪速区大国2-16-15

本社工場:大阪府羽曳野市向野2-5-18
主な商品:ハム、ソーセージ、焼豚等
創　　業:昭和29年
設　　立:昭和33年

~タケダハムのローストビーフ~

遠赤外線でじっくり
焼き上げました！

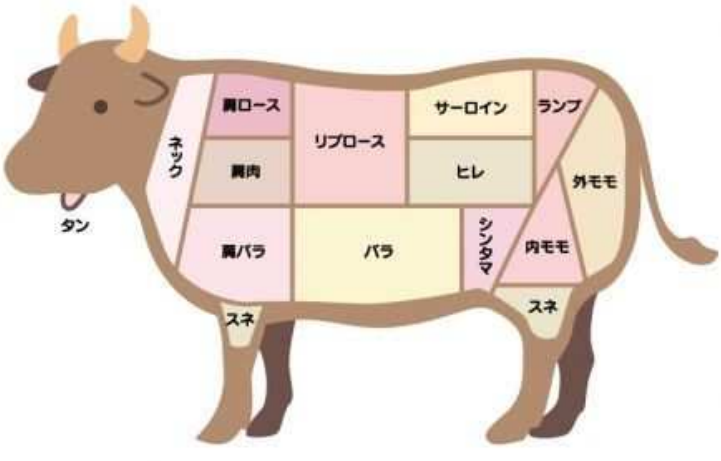
（※）写真は200ｇタイプ

甘めのソース
＆西洋わさび付き！

「本当のローストビーフを味わっていただきたい！」
その想いをもとに、牛肉本来の「味」「食感」をいかしシンプルに仕上げました。

~原料肉について~

・オーストラリア産の牛肉。
→抗生物質や抗菌剤の残留検査を行なっています。
「うちもも肉」⇒赤身が多く、脂身の少ないもも肉の中でも
やわらかな部分です。



~製造作業風景~

・オーストラリア産牛の「うちもも肉」を解凍します。

・お肉の筋目が逆にならない様、注意しながら整形します。

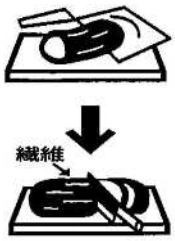
・重量を設定し、お肉をネットに充填しカットします。

・食塩、香辛料をまぶします。

・1本ずつ丁寧に並べます。

・遠赤外線炉(140℃)にて、じっくり焼き上げます。

~おいしく食べるための上手な切り方~



冷凍室から冷蔵室に移し、表面が柔らかくなっていることを確認してください。
中心部がかたい状態が半解凍です。お急ぎの場合は流水で解凍してください。

半解凍になったローストビーフを袋から取り出し表面のネットをはずしてください。
（肉汁が飛び散る恐れがありますので十分ご注意ください。）
肉の繊維に対して直角に切ってください。食感がやわらかくなります。

【POINT！】

・スライス後断面をしばらく空気にさらしておくと、鮮やかな赤色になります！

~特製のローストビーフソース~

【2007年度より専用ソース開発！】
・酸味と甘さがベストマッチ◎フルーティーで芳醇なソース。
・パイン果汁、おろしリンゴ、甘みを出した玉ねぎ入り。
→320gタイプには4袋、200gタイプには２袋添付。

【西洋わさび(レホール)添付！】
・お肉との相性抜群！
→320gタイプには2個、200gタイプには1個添付。

大人気
特製ソース！

~価格について~

＊ローストビーフブロック 320g

(ソース20g×4、レホール3.5g×2付)

早割本体価格1,480円
→210円のお得！

＊ローストビーフブロック 200g

(ソース20g×2、レホール3.5g×1付)

早割本体価格980円
→100円のお得！

~簡単レシピ①~

ローストビーフ丼

〇材料（2人分）〇

- ローストビーフ＋添付ソース、レホール
- リーフレタス　2枚
- 温かいご飯　2杯分
- 青ねぎの小口切り　適量
- 生卵の黄身　お好みで

〇作り方〇

1)ローストビーフを2～3mmにスライスする

2)丼にご飯をよそい、リーフレタス、ローストビーフのスライスをのせる

3)最後に青ネギを散らし、ソースとレホールをかけたら完成☆

お好みで生卵の黄身をのせていただいても
おいしいです！

~簡単レシピ②~

ローストビーフ手まり寿司

〇材料（2人分）〇

- ローストビーフ＋添付ソース、レホール
- 温かいご飯　300ｇ
  合わせ酢
- 酢　大さじ1と1/2
- 砂糖　大さじ1/2
- 塩　少々

〇作り方〇

1)ローストビーフを2～3mmにスライスする

2) 温かいご飯に、混ぜ合わせた酢を加えざっくり混ぜラップの上にのせ巾着状に包む。

3)お好みでソースとレホールをかけたら完成

青しその葉と一緒に包んでもおいしいです！

ご清聴ありがとうございました
今年もたくさんのご注文をお待ちしております

迎春早期割引商品学習資料

2024 年９月

商品名	ローストビーフブロック			200g 本体価格 1080 円 320g 本体価格 1690 円	配達企画回
規格	200g（ソース 20g×2、レホール 3.5g×1 付き） 320g(ソース 20g×4、レホール 3.5g×2 付き)			200g 税込 1166 円 320g 税込 1825 円	１２月３回
仕分区分	冷凍	賞味期限	180 日		１２月４回

◆商品特徴（ポイント）

・脂身の少ないもも肉の中でもやわらかな「うちもも」だけを使用。
・牛肉（うちもも肉のかたまり）に手作業で塩と香辛料を振り、じっくり焼き上げた後に真空パック。
おいしさをそのまま急速凍結しました。お肉本来の食感をお楽しみいただけます。
・パインアップル果汁とおろしりんごをじっくり炒めて甘みを出し、玉ねぎペーストが入った
特製のローストビーフソースとローストビーフには欠かせない薬味の西洋わさびを別添しております。

早割　３回　４回
200g
早期割引本体価格 980 円
税込価格 1058 円
320g
早期割引本体価格 1480 円
税込価格 1598 円

◆原材料及び原材料特徴

【ローストビーフ】

牛肉（オーストラリア）、食塩、香辛料（一部に牛肉を含む）

【ソース】

しょうゆ、砂糖、たん白加水分解物、醸造酢、米発酵調味料、オニオンペースト、パインアップル濃縮果汁、ガーリックエキス、

おろしりんご、おろししょうが、植物油脂、こしょう/アルコール、調味料（アミノ酸）、増粘剤（キサンタンガム）、

香料、酸味料、（一部に小麦・大豆・豚肉・りんごを含む）

【レホール】

西洋わさび、植物油脂/酸化防止剤（ビタミン C）、酸味料、香辛料抽出物

■内容量/製造地・加工地

・ローストビーフ 200g、ソース 20g×2、レホール 3.5g×1

・ローストビーフ 320g、ソース 20g×4、レホール 3.5g×2

製造地：大阪府

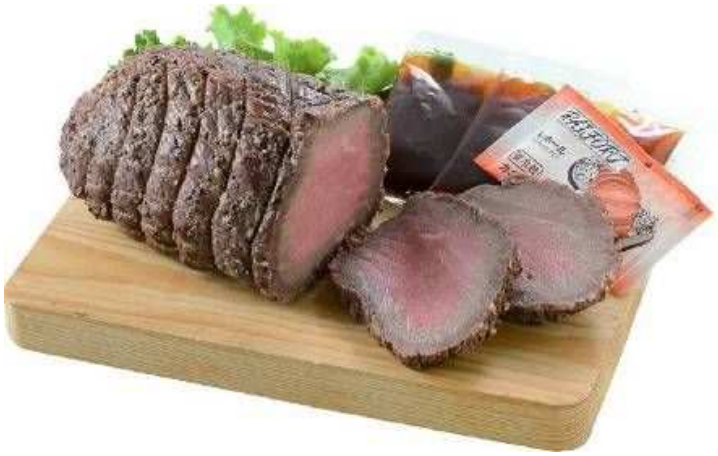
◆主な迎春調理法

・お急ぎの時は袋のまま流水に浸して解凍も可能！半解凍で薄くスライスして、別添の特製ソースと西洋わさびでお召し上がりください。
玉ねぎのスライスを添えるとよりいっそう美味しくいただけます。
・お好みの生野菜と一緒に和えてちょっと贅沢な「ローストビーフサラダ」もおすすめです。

(ここがポイント)
スライスしてから肉の断面をしばらく空気（酸素）にさらしておくと、肉本来の発色作用により断面が鮮やかな赤色に変化します。
スライス後、肉をすぐに重ねないことがきれいに仕上げるポイントです。

メーカー名	一口セールスポイント
タケダハム株式会社	毎年大好評！かたまりでお得な本格派ローストビーフ。添付のローストビーフソースも人気です。

◆写真等◆



みやけ食品は鶏卵加工に特化した食品製造会社です。
全国のスーパー・販売店に食品を卸しております。

会社概要

商　号	有限会社　みやけ食品
代表者氏名	代表取締役社長　三宅徳昌
創　業	1940年（昭和15年）12月
設　立	1974年（昭和49年）9月
資本金	2,000万円
従業員数	500名

所在地　〒926 - 0033
石川県七尾市千野町ヘ部18番
TEL : 0767-52-1885

業務統括本部　〒950 - 0162
新潟県新潟市江南区亀田大月3-8-3
TEL : 025-382-5138

事業内容

鶏卵加工食品
各種玉子焼
卵とうふ
茶碗蒸し
ゆで卵
冷凍食品
中華惣菜
レトルトデザート
の製造・販売

関連企業

株式会社 中条たまご
中条たまご直売店
株式会社 ビッグエッグ札幌
株式会社 トーチク
株式会社 丸高
株式会社 広島農産食品
株式会社 京吉田喜

みやけ食品
のと国分寺工場

かねてより石川県七尾市八幡町に弊社新工場の建設を進めてまいりました。来る23年9月1日より順次生産を開始することと相成りました。新工場では茶わんむし・玉子とうふを中心とした蒸し物の生産を行い、一部生産ラインでは自動化進めより安全性・生産性の向上を行います。

「おいしい鶏卵加工品を全国の食卓へ」

みやけ食品全生産工場・グループ一同、ご支持頂ける製品をお届けしてまいります。

みやけ食品
七尾本社工場

住所：〒926-0033
石川県七尾市千野町ヘ部18番地

七尾本社工場は玉子焼/オムレツなど中心と焼製品の製造工場として引き続き稼働致します。またお得先様のご要望にお応えすべく製造器械の充実をはかり、安心安全な製品を引き続きご提供してまします。

これを機に社員一同ご支持くださる皆々様のご期待に添うべく、なお一層努力をいたす所存でございますので　今後ともよろしくお引立て賜りますようお願い申し上げます。

2023年2月6日

当社　第２工場にて大規模火災がございました
人的被害はなかったのですが、
その際は多大なるご迷惑をおかけしました

2023年1月1日に発生しました能登半島地震
により、商品の生産・供給が出来ない状況となり
皆様に大変ご迷惑をおかけしました。

皆様の温かいご支援のおかげで
現在は商品の生産・供給を行っており
震災前と同様の生産能力となっております

震災直後は、上水が使えない状況となりましたので
工場の井戸水を近隣住民へ開放いたしました

①割卵

1日に8トン（卵で約16万個）を
割卵しています

②調合

割卵した卵と調味料等を合わせます

③焼成

焼成の機械にて1本1本焼き上げます。

④冷却→⑤包装
→⑥殺菌→⑦出荷

85度50分で殺菌

玉子焼きは、大きく分けて2種類ございます

甘い玉子焼き（厚焼玉子）
と
甘くない玉子焼き（だし巻き玉子）

エリアによって好みが分かれます

東は甘い玉子焼きが好まれ
関西は甘くない玉子焼きは好まれます
北陸は日本の中心ですが、若干甘い玉子焼きの方が好まれる地域です

エリア別　厚焼玉子・だし巻玉子販売比率

	北海道	東北	北関東	首都圏	北陸	東海	近畿	中国	四国	九州
厚焼き玉子比率	89%	85%	86%	87%	74%	70%	20%	54%	49%	81%
だし巻玉子比率	11%	22%	14%	13%	26%	30%	80%	46%	51%	19%

2022年年間実績（日経POS）

商品名	厚焼玉子			本体価格 678 円	配達企画回
規格	450ｇ			税込　732　円	12月4回
仕分区分	冷蔵	消費期限	1月7日		

卵6個使用

◆商品特徴（ポイント）

〇新鮮な鶏卵と良質なだし汁をたっぷりと使用し、少し甘みのあるソフトな食感の玉子焼に仕上げました。

〇発酵調味料にHCOOP味の母を使用。

〇HCOOP味の母を使った厚焼きたまごはもちろんコープだけ

〇ボリュームたっぷりの商品です。切り方をいろいろ工夫できます
〇おせちのお重やオードブルの１品に欠かせない商品です。
〇お寿司の箸休めとしても召し上がり下さい。

能登（七尾市）に本社をかまえる企業としてみやけ食品は
能登で製造した美味しい商品を皆様に食べていただく事で、能登を元気にしていきたいと考えております

何卒、共に能登を元気にしていくためのご協力をお願いいたします

迎春早期割引商品学習資料

2024年8月28日

商品名	厚焼玉子			本体価格678円	配達企画回
規格	450ｇ			税込　732　円	12月4回
仕分区分	冷蔵	消費期限	1月7日		

◆商品特徴（ポイント）

〇新鮮な鶏卵と良質なだし汁をたっぷりと使用し、少し甘みのあるソフトな食感の玉子焼に仕上げました。
〇発酵調味料にＨＣＯＯＰ味の母を使用。
〇ＨＣＯＯＰ味の母を使った厚焼きたまごはもちろんコープだけ

早割価格598円（税込み646円）

◆原材料及び原材料特徴

〇国産の新鮮な鶏卵を自社割卵して使用しております

焼成工程　　出来上がり　　冷却し真空包装　　金属検査　箱詰め

◆主な迎春調理法

〇ボリュームたっぷりの商品です。切り方をいろいろ工夫できます
〇おせちのお重やオードブルの１品に欠かせない商品です。
〇お寿司の箸休めとしても召し上がり下さい。

メーカー名	一口セールスポイント
みやけ食品	国産の鶏卵を使用。 味の母を配合

◆写真等◆

生活協同組合連合会コープ北陸事業連合

株式会社タケイ

コープ北陸様迎春重点商品学習会
餡にこだわった生クリーム大福詰合せ

2024.9.20
村上製菓所：荒井祐輔
株式会社タケイ：石川高広

株式会社タケイ

0 本日のプレゼン内容

1. 村上製菓所について
2. 村上製菓所取扱商品
3. タケイについて
4. タケイ取扱商品
5. 前年迎春紙面、今期ラフ案
6. 今期迎春企画重点商品(餡にこだわった生クリーム大福詰合せ)
7 今期迎春企画商品(迎春和菓子詰合せ)
8. 今期迎春企画商品(福梅(6個))
9. 今期迎春企画商品(福梅(8個))
9. 今期迎春企画商品(垣穂)
10. 今期迎春企画商品(花びら餅)

MURAKAMI 村上

1 村上製菓所について

和菓子の伝統文化を守り継承するため、

今朝も朝早くから職人が餡を炊いています。

創業明治四十四年、石川県金沢市で和菓子の製造販売を行っています。現在は金沢市内に七店舗、関東地区に三店舗を展開しています。

村上製菓所の一番のこだわりは自家製餡にあります。自社製餡をする和菓子屋は、実は金沢にもほとんどありません。

村上製菓所には若い和菓子職人が多数在籍しています。それぞれに伝統を受け継ぎ、日々新たな歴史を重ねています。その職人達が手間をかけて、日本の四季に合わせた和菓子をお届けます。

株式会社タケイ

2 村上製菓所取り扱い商品

金沢で この路、ひとすじ。
私たちは今日も、ただひたすらに美味しい菓子づくりに励みます。

3 タケイについて

きまじめ品質。

おかげさまで設立三十六年を迎えました。弊社は、全国の生協様に商品の企画・開発・提案をさせていただいております。健康食品・一般食品・化粧品雑貨を取り扱っています。スタッフには管理栄養士・栄養士・食品健康指導士・薬剤師が在籍しており、フリーダイヤルなどで組合員様をサポートさせて頂いております。

株式会社タケイ

4 タケイ取り扱い商品

豊かな暮らしの第一歩は、「健康づくりと健康維持」からと考えております。
食生活の偏り、複雑な環境変化から来る「健康への不安」を少しでも取り除くお手伝いをさせていただきます。

5 前年迎春紙面、今期ラフ案

２０２４年度１２月９回（迎春早割）レイアウト（案）

予約３回ふくらく２８個 予約４回ふくらく２８個	予約３回 愛香菓８個 予約４回 愛香菓８個	予約３回月世界　２本 予約４回月世界　２本
予約３回村上迎春和菓子詰合せ 予約４回村上迎春和菓子詰合せ		早割３回村上 生クリーム大福詰 早割４回村上 生クリーム大福詰
早割３回村上福梅（６個） 早割４回村上福梅（６個） 早割３回村上福梅（８個） 包装 早割４回村上福梅（８個） 包装		予約３回塩穂（５個） 予約４回塩穂（５個）
		予約４回村上 花びら餅（４個）

6 生クリーム大福詰合せ

・商品名：餡にこだわった生クリーム大福詰合せ
・本体価格：980円
・規格：4個(プレーン2個、抹茶1個、チョコ1個）
・賞味期間：冷凍30日
・JANコード：4954028205014

【商品特徴】
・和菓子村上の冷凍大福詰め合わせです。
・自家製のあっさりとした小豆こし餡と濃厚なホイップクリームを、自家製の柔らかな求肥生地で包みました。
・味の展開はプレーン、抹茶、チョコの３種類です。

7 迎春和菓子詰合せ

・商品名：迎春和菓子詰合せ
・本体価格：2,020円
・規格：11個(きんつば3個・垣穂4個・福梅(紅白)4個)
・賞味期間：40日
・JANコード：4954028203522

【商品特徴】
「きんつば」のこだわりは、餡炊きにあります。大粒の北海道産小豆を、餡職人が三日間かけてふっくら柔らかく炊きあげます。しっとり艶やかな小豆の味わいに伝統の技が光ります。

「垣穂」は村上製菓所オリジナル和菓子で人気ナンバー1商品です。
風味豊かな濃厚きなこ餡と、もっちり求肥餅と香ばしく弾けるごまの食感が楽しい逸品です。
第二十二回全国菓子大博覧会で、内閣総理大臣賞を受賞。

「福梅」は金沢伝統のお正月菓子です。
元を辿ると、加賀藩御用の正月の祝い菓子として作られました。
紅白の梅を象った最中(もなか)が、新春に華やかさを添える季節限定の和菓子です。

株式会社タケイ

8 福梅

・商品名：福梅
・本体価格：1,400円
・規格：2種6個(白3個、紅3個)
・賞味期間：60日
・JANコード：4954028202273

【商品特徴】
・福梅は金沢伝統のお正月菓子です。
・元を辿ると、加賀藩御用の正月の祝い菓子として作られました。加賀藩祖：前田家が祖先と崇める菅原道真公は、梅花を特に愛され、その梅花を加賀藩主の御家紋としてお使いになられています。
・紅白の梅を象った最中(もなか)が、新春に華やかさを添える季節限定の和菓子です。

9 福梅

・商品名：福梅
・本体価格：1,850円
・規格：2種8個(白4個、紅4個)
・賞味期間：60日
・JANコード：4954028202259

【商品特徴】
・福梅は金沢伝統のお正月菓子です。
・元を辿ると、加賀藩御用の正月の祝い菓子として作られました。加賀藩祖：前田家が祖先と崇める菅原道真公は、梅花を特に愛され、その梅花を加賀藩主の御家紋としてお使いになられています。
・紅白の梅を象った最中(もなか)が、新春に華やかさを添える季節限定の和菓子です。

株式会社タケイ

10 垣穂

・商品名：垣穂
・本体価格：950円
・規格：5個
・賞味期間：40日
・JANコード：4954028200033

【商品特徴】
・村上製菓所人気ナンバー1のオリジナル和菓子です。
・風味豊かな濃厚きなこ餡を使用した「垣穂」は、もっちり求肥餅と香ばしく弾けるごまの食感が楽しい逸品です。
・第二十二回全国菓子大博覧会で、内閣総理大臣賞を受賞しました。

11 花びら餅

・商品名：花びら餅
・本体価格：1,400円
・規格：4個
・賞味期間：30日
・JANコード： 4954028202013

【商品特徴】
・ごぼうの甘露煮と白味噌餡を自家製の紅白の求肥生地で包みました。
・両端から甘炊きのゴボウが飛び出していて、中の餅がピンク色に透けて見えるのが大きな特徴です。
・宮中や神社では600年以上もの間、お正月のおせち料理の菱葩(ひしはなびら)に由来する、由緒正しい和菓子と言われております。
・お餅は機械で球状にしますが、ごぼうと餡は丁寧にひとつひとつ手作業で包んでおります。

株式会社タケイ

ご清聴ありがとうございました
今後とも何卒宜しくお願い致します

MURAKAMI
村上

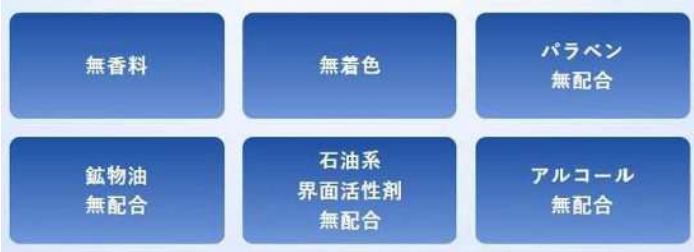
こだわりのシンプルケア

コープ基礎

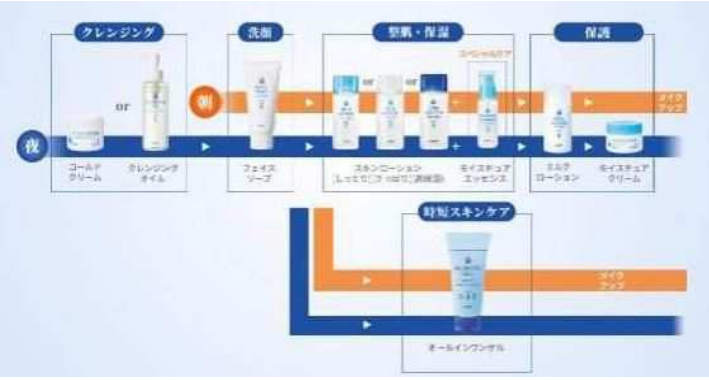
さらにやさしく、もっとうるおう。
肌に必要なうるおいを与えるベーシックスキンケア。
年齢、肌タイプを問わずお使いいただける、
組合員さんの声を聴いてできた、コープ化粧品のスタンダードラインです。

毎日使う基礎化粧品だから、うるおい成分たっぷり配合

お肌にこだわった6つの無添加（無配合）



お手入れのステップ



商品ラインナップ

コープ化粧品 あなたの声と、キレイをつくる。

あなたの声が集まるしくみ

生協では、さまざまなシーンで組合員の声をくみ取っています。
このような機会が多いからこそ、
組合員一人ひとりの声に耳を傾け、
組合員の想いをかたちにする商品づくりが
目指せるのです。

・組合員モニター
・インターネットアンケート
・グループインタビュー

商品は発売前に必ず何回ももモニターすることで、組合員の声を商品に取り入れています。

・化粧品専用お問い合わせ窓口

コープ化粧品を日々使用される中での、率直なご意見をいただいています。

・学習会
・産地交流会
・組合員活動

メーカーや産地と組合員の交流、商品学習会などを通じて商品の改良につながる声をいただいています。

・お店
・お届け

お店や宅配お届けの現場で、直接組合員からの声を受け取っています。特に宅配は生協ならではの声の集まり方です。

「組合員の声に応え、想いをかたちにする」——
これが、コープ化粧品の原点です。

コープ化粧品「5つの大切」

「あなたの声」とキレイをつくるために、
コープ化粧品が誕生以来大切にしている5つのことがあります。

安心して使っていただくための、安全にこだわった商品開発工程

コープ化粧品は独自の安全管理基準を設定し、厳しい視点で原料と商品の安全性を確認しています。

知りたいことを分かりやすく、調べやすく

世の中に先駆けて全成分表示に取り組んでいたコープ化粧品だからこそ、組合員の「知りたい」に常に応えます。

植物原料を生かした商品づくり

植物からお肌に良い成分を取り出して、化粧品に生かすナチュラルスキンケア発想を大事にします。

毎日使うものだから、適正価格を貫きます

品質のいいものをお求めやすいお値段で。宣伝をほとんどしないからこそ実現できることです。

これからの時代のためにできる事を少しずつ

持続可能な社会のために環境や社会、使いやすさに配慮した商品づくりを目指します。

組合員の声

コープ化粧品のあゆみ

1977年 コープ基礎 誕生
アンケート付きミニセットを発売。約8,000人の組合員の声を反映し、翌1978年に本商品が発売されました。同時期に頭髪化粧品も発売。

1980年 コープメイク
基礎化粧品だけだったコープ化粧品。声に応えてメイクアップ化粧品が開発されました。

1989年

1994年 薬用ホワイトニング
手軽に使える価格を実現。

薬用レディースヘアローション
健やかな頭皮のために、「頭皮にもスキンケアを」という発想から生まれました。

ソフトケア
ナチュラル志向に対応した、コープ初の自然派化粧品。2021年にオーガニックスキンケアとしてリニューアル。

1996年 ささらぎ
18年もの研究で発見された美白有効成分アイリノールを配合。

1999年 フリーリア

2019年 コープ基礎リニューアル
1997年の無香料化、2002年のパラベンフリー化に続き、全品アルコール無配合に。より多くの人が使いやすい商品へ。

未来のためにCO·OP商品がめざすこと

ふだんの買い物で変えられる未来

エシカル消費とは

エシカル消費とは、買い物をするときに自分視点だけでなく、環境や社会など他者への視点をプラスする消費のことです。生協ではこれを「誰かの笑顔につながるお買い物」と表現し、「地域」「環境」「社会」「人々」の4つの視点で進めています。

ピンクリボン運動キャンペーン

乳がんで悲しむ人をなくしたい ▶ 乳がんに対する啓発と患者や家族の支援を進めます。

日本生協連は、認定NPO法人J.POSH（日本乳がんピンクリボン運動）の「ピンクリボン運動」に賛同し、2017年10月よりサポーターとなりました。キャンペーンを通して、J.POSHの推進する啓発や助成などの種々のプログラムを応援するものです。

2024年9月1日～10月20日

取り組み内容 1 対象商品いずれかをお買い求めください ＞ 2 1品につき1円をJ.POSHへ寄付 ＞ 3 乳がんに対する啓発と患者や家族の支援を進めます

2023年度全国の生協での寄付金総額
コープ商品 109万1,679円
パルシステム 43万6,282円

今後の企画予定

※本体価格で表示しています。企画回と価格は変更になる場合があります。

行ラベル		１０月１回	１０月２回	１０月３回	１０月４回	１０月５回	１１月１回
クリーム	モイスチュアクリーム６５ｇ		748				598
メイク落とし・クレンジング	コールドクリーム１５０ｇ		880				880
メイク落とし・クレンジング	クレンジングオイル１５０ｍＬ		748				880
化粧水	スキンローションさっぱり　１５０ｍＬ		548				698
化粧水	スキンローションさっぱり　１５０ｍＬ×２本		1,080				
化粧水	スキンローションしっとり　１５０ｍＬ	698	548	698	698	698	698
化粧水	スキンローションしっとり　１５０ｍＬ×２本		1,080				
化粧水	スキンローションしっとり　３８０ｍＬ				1,580		
化粧水	スキンローション高保湿　１５０ｍＬ	798	648	798	798	798	798
化粧水	スキンローション高保湿　１５０ｍＬ×２本		1,180				
化粧水	スキンローション高保湿　３８０ｍＬ				1,780		
洗顔料	フェイスソープ１２０ｇ		548				428
洗顔料	フェイスソープ１２０ｇ×２本		1,000				798
乳液	ミルクローション１３０ｍＬ		548		698		698
乳液	ミルクローション１３０ｍＬ×２本		1,080				
乳液	ミルクローション３８０ｍＬ				1,780		
美容液	モイスチュアエッセンス５０ｍＬ		980				1,280

選べる3種類
清潔実感！
成分をギュッ！と濃縮！少量でもしっかり洗浄
セフターENERGY 濃縮コンパクト
すすぎ1回
蛍光剤 着色料 無配合
※30Lの場合
これ1本で約40回洗える
400g
これ1本で約100回洗える
1000g
部屋干しのイヤな臭いを抑える！
頑固な汚れまでパワフル洗浄！
これ1本だけでふんわり香る！
抗菌*・防臭
抗菌成分がイヤなニオイの原因菌が増えるのを防ぎます
汗臭
皮脂臭
生乾き臭
48時間抗菌*
部屋干し対応
イヤなニオイを抑える香料
洗浄力
抗菌効果
香り
ハーバルエアの香り
セフターENERGY（エナジー）抗菌・防臭
強力洗浄
高浸透洗浄成分と4種の酵素でしつこい汚れまでスッキリ
食べ物汚れ
泥・皮脂汚れ
えり・そで汚れ
高浸透洗浄成分
4種の酵素
泥汚れキャッチャー
乾くと香りが残りにくいクリーンシトラスの香り
セフターENERGY（エナジー）強力洗浄
400g
New!
柔軟剤入り
これ1本でふんわり仕上げ心地よい香りつづく
ラクラク&おトク
柔軟剤を買う・入れる手間なしでふんわり仕上げ！
柔軟剤
洗剤
抗菌*・防臭
柔軟成分
ほのかに香り続く
ほのかに香るプリンセスフローラルの香り
セフターENERGY 柔軟剤入り 濃縮洗剤
400g
※部屋干しの生乾き臭、汗のニオイの原因菌を抑えます。
*すべての菌に対して抗菌効果を与えるわけではありません

コープのエシカル
ご存知ですか？カートンボックス
カートンボックス
コープの大容量つめかえ紙パック
1000g/2.7回分
ENERGY
抗菌・防臭
SINCE 2000
コープの詰め替え容器ってなんでこんな形？
ほかではあまり見かけないけどどこがいいのかな・・・？
大容量でとってもお得！紙パックを採用して、プラスチックの削減にも取り組んでいます。
すっきり収納できてつめかえやすい！使い勝手も支持されてロングセラー！
コープは20年以上前から紙パックを採用
カートンボックスを利用することでプラスチック使用量を削減
つめかえパウチと比べてプラスチック使用量は約1/2
カートンボックスは輸送効率がいいからCO2排出量を削減
たたんだ状態で運べるから省スペースでたくさん運べる！
四角いからスキマを少なく配置できてたくさん運べる！
カートンボックスはしっかり容器でつめかえやすい！
カートンボックスはしっかり自立・すっきり収納！
パウチに比べてこんなにスッキリ。省スペース
カートンボックスはコンパクトケースで買っても場所を取りません
6本も入ります！

キャンペーンの仕組み

キャンペーン期間：2024年5月21日~2025年5月20日（通年）

1
対象商品を
お買い求めください。
対象商品例

セフター ENERGY（エナジー） 抗菌・防臭
セフター ENERGY（エナジー） 強力洗浄

2
1品につき0.5円が
「WWFジャパン」に
寄付されます。

3
持続可能なパーム油の
生産などを支援する活動に
つながります。

キャンペーンで集まった寄付金総額
ご協力ありがとうございました！

3,121,378円

対象期間：2022年5月21日~2023年5月20日

衣類の気になる嫌なニオイは
抗菌防臭で徹底カット!
洗うだけで
ウイルス
99%
除去
すべてのウイルスを除去するわけではありません
エンベロープタイプのウイルス1種で効果を検証
試験法：ASTM-E1052
試験機関：一般財団法人 日本繊維製品品質技術センター
48時間
抗菌・防臭
JIS L 1902 菌液吸収法、準用
ENERGY
抗菌・防臭
-濃縮コンパクト-
洗浄力
抗菌効果
香り
ハーバルエアの香り
汗臭
皮脂臭
生乾き臭
部屋干しにもおすすめ!

洗える成分をギュッ!と濃縮!
ウイルス
99%
除去
抗菌成分
W酵素
ハーモナイズド香料
高浸透洗浄成分
※1：すべての菌に対して抗菌効果を有するわけではありません
※2：悪臭の特徴物質とあわさると、別の「いいニオイ」に変調させる機能をもつ原料を一定割合で配合した香料。
※3：すべてのウイルスを除去するわけではありません／エンベロープタイプのウイルス1種で効果を検証試験法：ASTM-E1052

スッキリ!1 48時間抗菌! JIS L 1902 菌液吸収法、準用
抗菌成分がイヤなニオイの原因菌をブロック!
スッキリ!2 ハーモナイズド香料
イヤなニオイを抑える香料を配合。
*抗菌成分が菌を抑制!
*抗菌成分なし洗剤
エナジー抗菌・防臭
抗菌実験写真 スタンプ法 2020年12月 (株)コープクリーン調べ
イヤな臭いを抑える香料を配合
悪臭と組み合わさって、別の「良いニオイ」に変調させる香料を配合!
ハーモナイズド香料
悪臭
いい香り!
イメージです
部屋干しなら*抗菌・防臭
ニオイの発生をブロック!
菌の働きをおさえて、イヤなニオイの発生を防ぐ!
部屋干ししてもにおわない。
在庫を切らしてほかの製品を使用しても、
やっぱりこの商品に戻ってしまう。
2022年 日本生協連・組合員モニターアンケートより

スッキリ！3 **酵素&高浸透洗浄成分**

酵素が汚れを分解。繊維の奥の汚れまで素早く届く洗浄成分を配合。

香りも爽快！

ハーバルエアの香り。
ローズマリーなどのハーブにローズ、スズランの花々とシトラスを加えたさわやかな香り。

コープ商品総選挙2020の組合員の声より

※すべてのウイルスを除去するわけではありません／エンベロープタイプのウイルス1種で効果を検証試験法：ASTM-E1052

パワフル! 1 高浸透洗浄成分

洗浄成分が素早く繊維の隅々まで行き届き、
汚れにアプローチ！

パワフル! 2 4種の酵素配合！

4種の酵素がパワフルに働き様々な汚れがスッキリ！

化粧品汚れを付けた後、洗剤を直塗りし、
30分放置後に縦型洗濯機で洗浄
（洗い11分、すすぎ1回、脱水7分）
・素材：綿100%
2022年2月 ㈱コープクリーン調べ

パワフル! 3 泥汚れキャッチャー

泥汚れを繊維からはがして落とす！

今後の企画予定

※本体価格で表示しています。企画回と価格は変更になる場合があります。

商品名称	紙面規格	10月3回	10月4回	10月5回	11月1回	11月2回	11月3回
セフターＥＮＥＲＧＹ（エナジー）強力洗浄	４００ｇ			198			298
セフターＥＮＥＲＧＹ（エナジー）強力洗浄　つめかえ用	１０００ｇ	598	598	598	598	598	
セフターＥＮＥＲＧＹ（エナジー）強力洗浄　つめかえ用	１０００ｇ×６個			3,480			
セフターＥＮＥＲＧＹ（エナジー）強力洗浄　つめかえ用（増量）	１１００ｇ						548
セフターＥＮＥＲＧＹ（エナジー）強力洗浄　つめかえ用（増量）	１１００ｇ×６個						2,980
セフターＥＮＥＲＧＹ（エナジー）抗菌・防臭	４００ｇ			198			298
セフターＥＮＥＲＧＹ（エナジー）抗菌・防臭　つめかえ用	１０００ｇ	598	598	598	598	598	
セフターＥＮＥＲＧＹ（エナジー）抗菌・防臭　つめかえ用	１０００ｇ×６個			3,480			
セフターＥＮＥＲＧＹ（エナジー）抗菌・防臭　つめかえ用（増量）	１１００ｇ						548
セフターＥＮＥＲＧＹ（エナジー）抗菌・防臭　つめかえ用（増量）	１１００ｇ×６個						2,980

この1品で、見た目年齢は変えられる!
年齢肌の7大悩みに!
毛穴 くすみ シミ 赤み 小じわ くすれ 乾燥
キレイに差がつく
— ハイクラス・化粧下地 —
SPF40 PA+++
仕上がりに差 ファンデの仕上がり、グッとランクアップ
ファンデーションだけでは隠しきれない肌悩みをなめらかにぼかし、少量のファンデーションで見違えるほどキレイに。
ファンデーションのみだと…
化粧下地+ファンデーションで
カバーしようと、つい厚塗りに…
キレイなのに厚塗り感ナシ!
潤埋めパウダーで毛穴・小じわをなめらかに
大小2種のパウダーが肌の凹凸を均一に見せる
3色パールでくすみ・シミ・赤みをぼかす
色ムラをコントロールして、ワントーン明るい印象に
血色 透明感 ツヤ
レッド ブルー ヨールド
メイク持ちに差 密着感がアップして、つけたてキレイが続く
皮脂を吸着する スポイトパウダー
うるおいを守る 高密着ヒアルロン膜
さらに 汗・水に強い ウォータープルーフタイプ
撥水効果
EXTRA
elvena
独自成分 純金コラーゲン配合
肌にハリと輝きを
8種の和漢植物エキス配合
エルベナエクストラ EXTRA
クリーミーUVベースEX 30g
本体0,000円
(税込 0,000円)
ふろっとなじんで明るく見せるイエローベージュカラー

脱! 厚塗りファンデーション
[なのに] 年齢肌を美しくカバー
エルベナエクストラ 人気No.1
肌にハリと輝きを与える
独自成分 純金コラーゲン配合
メイクしながら エイジングケア
8種の和漢植物エキス
肌なじみの良い なめらかなのび
薄づきなのに若々しいツヤ肌
なめらかにのびて
肌になじんで密着
メイク前
メイク後
小じわ
シミ
ほうれい線
ツヤに変わった
さらに 2色のパール配合で 透明感・立体感まで叶える
光効果で肌悩みを隠す
ライトフェイクパウダー
パウダーが光を乱反射させて、肌の凹凸をぼかし美肌に見せます。
のびの良さと保湿効果を両立
エクストラスムースオイル
3つの効果でメイク長持ち
密着感キープ
くすみ防止
皮脂を吸着
EXTRA
elvena
Essence Foundation EX
SPF30 PA++
エルベナエクストラ EXTRA
エッセンス ファンデーションEX 30g
ナチュラル 多くの方に合う標準的な色あい
ブライトベージュ 明るめの肌に合う色あい
本体 各0,000円
(税込 各0,000円)

エルベナシリーズ
人気No.1
熟練職人の技と素材へのこだわりがつまった
手作り洗顔石けん
くすみを落とす
国産 薬用炭
つっぱらずしっとり
国産 5種の和漢植物エキス
溶けくずれしにくく長持ち
80日間じっくり熟成
elvena
MEDICATED SOAP
ラベンダーの香り
ホイップ
ふわっと泡立つ
薬用処方
黒ずみ・ニキビ・かみそり負けを防ぐ
elvena 医薬部外品
薬用エルベナソープ 120g
(販売名:薬用エルベナソープa)
1個 本体0,000円 (税込0,000円)
3個組 本体0,000円 (税込0,000円)
日本の技×こだわり素材
MADE IN JAPAN
朝・晩使って 約3ヶ月分
石鹸の匠
熟成石けんの製造工程
①枠練り
②型抜き
③圧縮
④熟成
⑤仕上げ

自宅で簡単
年齢髪をエイジングケア
一度で髪と頭皮に働く「エイジングケアシャンプー」
洗うたび若々しい髪に
頭皮ケア
頭皮環境を整えて
髪が育ちやすい!
髪のダメージケア
表面と内部を集中補修し
ボリュームとツヤ!
ボリュームアップ
頭皮のニオイを防ぐ
ふけ・かゆみを防ぐ
ダメージ補修
切毛・枝毛を防ぐ
ノンシリコンでもしっかりなめらかな仕上がり
ヨガハーブ
薬用エイジングケア
シャンプー
きしまない
ノンシリコンを実現!
約3ヶ月も使えます
色持ちUP
ヨガハーブ
薬用エイジングケアシャンプー
500mL 本体0,000円 (税込0,000円)
詰め替え用 400mL 本体0,000円 (税込0,000円)
ハイクラス
コンディショナー
指通りを劇的に変える!
ヨガハーブ
薬用エイジングケア
コンディショナー
500mL 本体0,000円 (税込0,000円)
詰め替え用 400mL 本体0,000円 (税込0,000円)

今後の企画予定

品名規格	次回企画	次々回
エッセンスファンデーションＥＸ３０ｇ	１０月１回	１１月１回

品名規格	次回企画	次々回
クリーミーＵＶベースＥＸ３０ｇ	１０月１回	１１月１回
クリーミーＵＶベースＥＸミニ４ｇ	１１月１回	-

品名規格	次回企画	次々回
薬用エイジングケアシャンプー５００ｍＬ	１１月１回	１１月３回
薬用エイジングケアシャンプー　詰め替え用４００ｍＬ	１０月３回	１１月１回

品名規格	次回企画	次々回
薬用エルベナソープ１２０ｇ	１０月１回	１０月５回
薬用エルベナソープ１２０ｇ×３個	１０月１回	１０月５回

冬ギフト商品学習資料

2024年9月5日

ご注文期間	10月14日(月)～12月8日(日)	宅配は12月6日(金)まで
早割期間	10月14日(月)～11月24日(日)	宅配は11月22日(金)まで
お届け期間	11月20日(水)～12月28日(土)	お届け希望日指定のない場合は12月1日からのお届け
WEBからのご利用なら期間中ずっと早割価格でご利用いただけます。		

スギヨ（能登半島）

商品名	海鮮づけ丼の具詰合せ　6袋セ F-C6	本体価格（円）	消費期限
規格	80g×6	早割4,400円 本番4,800円	冷凍30日

◆商品特徴（ポイント）

北陸で水揚げされた魚を白醤油ベースのたれに漬け込みました。

◆原材料及び原材料特徴

（甘えび・ふくらぎ・いか）

商品名	まつやとり野菜みそ鍋ふぐ入り P-TF	本体価格（円）	消費期限
規格	180g×2	早割5,000円 本番5,500円	冷凍30日

◆商品特徴（ポイント）

◆原材料及び原材料特徴

鶏肉150g、能登ふぐ切り身170g、調理すり身120g、真いか輪切り100g、
鶏肉つみれ・とり野菜みそ200g、冷凍うどん180g×2

商品名	加賀おでん、能登おでん詰合せ	本体価格円	消費期限
規格	だしを含む総量各850g	早割3,000円 本番3,400円	常温６ヵ月

◆商品特徴（ポイント）

◆原材料及び原材料特徴

加賀おでん294g（車麸・赤巻・野菜絹揚げ・大根・玉子・こんにゃく・昆布×各2）、能登おでん321g（ちくわ・えび入りつみれ・いか入り絹揚げ・大根・玉子・こんにゃく・昆布×各2）（だしを含む総量各850g）

西脇水産

商品名	加賀味噌漬と干物	本体価格（円）	消費期限
規格	5 種 10 枚	早割 5,000 円 本番 5,200 円	冷凍 60 日

◆商品特徴（ポイント）

48 時間じっくりと漬込んだ加賀味噌漬と塩のみで仕上げた開き物のセットです。

◆原材料及び原材料特徴

真あじ開き（国産）×3 枚、かます開き（国産）・紅鮭加賀味噌漬（ロシア産）・ぶり加賀味噌漬（長崎県産）×各 2 枚、連子鯛開き（国産）（計 5 種 10 枚）（加賀味噌漬は個包装、干物は魚種毎に袋包装）

商品名	のどぐろ入り干物セット（輪島加工）	本体価格（円）	消費期限
規格	3 種 6 枚	早割 5,000 円 本番 5,500 円	冷凍 60 日

◆商品特徴（ポイント）

人気ののどぐろが入った干物セットです。

◆原材料及び原材料特徴

金目鯛開き・連子鯛開き・のどぐろ開き×各 2 枚（各国産・魚種毎にパック包装）

商品名	わじまの朝干物詰合せ（輪島加工）（特）	本体価格円	消費期限
規格	6 種 11 枚	早割 4,800 円 本番 6,000 円	冷凍 60 日

◆商品特徴（ポイント）

人気 NO1 の干物セットです。

◆原材料及び原材料特徴

真あじ開き×3 枚、赤かれい・真さば半身・かます開き×各 2 枚、金目鯛開き、連子鯛開き（各国産・魚種毎に袋包装）