

Contents

- 02-05 商品ものがたり
co-op **料理用カットベーコン**
- 06-07 そうなんや! 生協
 京都生協のとりくみが
 表彰されました!
- 08-09 新連載 知ってる? 食の安全・安心
 食品ブームに
 振り回されないで
- 10-11 information/
 くみかつ!【南ブロック】
 「おいしい淹れ方! コーヒー教室」を
 開催しました
- 12 2018年度コープサポーター募集
- 13 タイトルが変わりました
 子育てぺちゃくちゃん
 いざ! 新しい環境 入園・入学あるある
- 14-15 読者投稿コーナー ほっとTIME
- 16 四季彩ごはん ピーマン
カップピザ



今月号よりコーナーの掲載場所が変わりました!

「information」が10-11ページに、
 「子育てぺちゃくちゃん」が13ページに移動しました。



商品ものがたり

便利さと安全・安心
 両方を叶える技術と信念

▲連続冷凍装置(スパイラルフリーザー)から出てきたベーコンは、おなじみの“バラ凍結”状態のできたち。発色剤などを使用しない自然な色合い



co-op 料理用カットベーコン

宅配4月2回にて取り扱い
 店舗にて取り扱い

組合員の悩みの声を きっかけに

コープのテレビコマーシャルでおなじみの「co-op 料理用カットベーコン」は、“バラ凍結”の冷凍品。豚バラ肉のベーコンが短冊形にカットされていて、袋からパラパラと必要な量だけ出してすぐに調理できます。

一般的な冷蔵のベーコンでは、包丁で切るときに脂身が付着して、手や調理器具がベタベタに。

洗い物も一苦労です。

一方、「co-op 料理用カットベーコン」は包丁いらず。しかも、袋はチャックシール付きで開閉が簡単。冷凍だから賞味期限は180日と長持ち。発色剤の亜硝酸ナトリウム、着色料、リン酸塩、保存料を使用しない「無塩せき仕様」と、良いこと尽くしの商品です。

「co-op 料理用カットベーコン」が誕生したのは2001年。兵庫・播州にある印南養鶏農業協同組合が、1年がかりで開発しました。

きっかけは、「すでにカットされているベーコンがあったら手軽に使えるのに」という生協組合員の声でした。

学校給食と京都生協で 培った商品開発力

そもそも、「養鶏」の名前を冠している組合で、豚肉を原料にしたベーコンを開発・製造できたのはなぜなのでしょう?

印南養鶏農業協同組合は、養鶏