

Contents

- 02-05 商品ものがたり
国産合挽きミンチ
- 06-07 そうなんや! 生協
ご存知ですか? 生協の保障「コープ共済」
- 08-09 食とくらしの安全・安心
 - ・ 畝山さんに聞く! 食の安全・安心
「ゲノム編集食品の安全性」
 - ・ くらしの安全・安心
「注文した覚えがない!」
『送りつけ商法』にご注意を」
- 10-11 information/「夏休み親子で平和を考える企画」のお知らせ
- 12 NPT 再検討会議 参加者募集
- 13-15 読者投稿コーナー ほっとTIME
- 16 四季彩ごはん



▲今回、お話を伺った(左から)京都協同食品プロダクト(株) 畜産加工部チーフ 専務取締役 吉岡達雄さん 総務部統括マネジャー兼 品質保証部室長 寺坂隆志さん しがたけひこ 志賀毅彦さん



マールボーひやっこ
麻婆冷奴



商品ものがたり

組合員の願いから生まれた
超ロングヒット商品

▲細挽きの工程を経てミンチ状になった肉。この後、トンネルフリーザーで一気に-35℃で凍結されます



国産合挽きミンチ
(国産牛6:国産豚4)

宅配にて毎週企画
店舗にて取り扱い

食卓を支える 「組合員の味方」

冷凍庫で保存できて、使いたいときにちょこっと使える手軽さが人気の「バラ凍結 国産合挽きミンチ」。供給開始から25年以上、変わらぬおいしさと便利さ、安全品質で組合員の食卓を支えてきました。「バラ凍結ミンチ」の愛称で多くの組合員から愛され、2014年に開催されたコープ商品の人気投票イベント「ラブコープキャンペーン」で

は堂々の1位を獲得。「この商品があるから生協に入った」という組合員もいるほどです。

そんなバラ凍結ミンチを製造する京都協同食品プロダクト(株) (以下、プロダクト) は、組合員の願いを叶える食品工場として1982年に京都生協の100%出資で設立。バラ凍結ミンチのほかに、おなじみの「産直鳥取牛」「産直あじわい豚」の商品化や、コープのお店に並ぶ水・畜産加工品の製造を担っています。

すべては声を 実現するために

バラ凍結ミンチの開発のきっかけは、組合員のこんな声でした。「冷蔵ミンチは日持ちしないし、かたまりの冷凍ミンチは使い勝手が悪い。もっと長く保存できて、使い勝手の良いミンチがあればいいのに...」。この願いを実現すべく、プロダクトではさっそく商品開発にとりかかりました。しかし、当時はバラ凍結の技術が一般的ではなく、情報