2019 12

Contents

02-05

商品ものがたり



左から、企画管理部 三田雅人さん、植木嘉崇美さん、 和菓子・餅グループマネジャー 中本史雄さん、 副工場長 小林彰良さん

06-07 そうなんや! 生協 みんなで考えよう、食品ロス問題

食とくらしの安全・安心 08-09

> ・畝山さんに聞く!食の安全・安心 「健康食品、本当に安全?」

・くらしの安全・安心 「子どものオンラインゲームの課金トラブル」

10-11 information/被災地の今

12 くみかつ!

> 夏休み親子食育企画 「カレーライスを作ろう」を開催しました

13-15 読者投稿コーナー ほっとTIME 16 四季彩ごはん



もちのニョッキ風



▲冷却スペースは出来たての「もっちりこもち」で埋め尽くされています



200 もっちりこもち

宅配:12月5回取り扱い(500g・2kg) 店舗にて

12月26日~12月31日まで取り扱い (500g・1kg・2kg) ※写真は2kgです

鏡もちや雑煮など、新年のお祝 いに欠かせないのが「もち」。コー プこうべの六甲アイランド食品工 場では、クリスマスが終わるやいな ち」の製造が始まります。

「もっちりこもち」は12月26日 から31日の大みそかまでの6日間 で約240 t、480万個 (2018年実 績)が製造される、年末だけの限定 商品。短期間の製造量としては日 本一を誇ります。総勢約200人以 上の職員とアルバイトが24時間体

制で「出来たてのおいしいもちを食 べてほしい と頑張ります。その製 造風景は毎年、地元テレビや新聞
 でも取り上げられています。

「お店で取り扱うlkgのこもちは、 できたその日のうちに出荷して京 都生協の店頭に並ぶので、まだ軟 らかさが残ります。まさに『生こも ち』です*2」と、コープこうべ六甲ア イランド食品工場・企画管理部の 植木嘉崇美さんは話します。

※1 [coop's]は、コープこうべのプライベー トブランド。2001年にデビューし、現在約 2,000アイテムの商品を展開

※2 500g・2kgは製造日翌日の入荷・配 達となります

1925年から続く こだわりの「もち作り」

コープこうべで年末の「もちつ き」が行われるようになったのは、 なんと今から94年前の1925年の ことでした。前年の1924年、コー プこうべの前身である神戸消費組 合が、味噌としょうゆを醸造する 食品工場を設立。「自分たちが本

02 コーポロ 2019年12月号 コーポロ 2019年12月号 03