

## Contents

- 02-05 商品ものがたり  
**丹波黒豆(煮豆)**
- 06-07 そうなんや! 生協  
「夕食サポート」で食と暮らしに安心を
- 08-09 食とくらしの安全・安心  
・食の安全・安心  
「農薬はなぜ嫌われる?」  
・くらしの安全・安心  
「高齢者をトラブルから守ろう!」  
～見守りで消費者被害の防止を～
- 10-11 information / 被災地の今
- 12 京都生協理念・  
2030年ビジョンが決定しました!
- 13-15 読者投稿コーナー ほっとTIME
- 16 四季彩ごはん



黒豆抹茶チーズケーキ



商品ものがたり  
甘さすつさり上品な味わい、  
手間ひまかけた縁起物

▲今回お話を伺った、株式会社ヒロツク 梶山営業部長

▲株式会社ヒロツク 製造部 廻船さん

▲包装前の選別の様子。品質は目視や味覚検査はもちろん、顕微鏡レベルでも厳しくチェック



**KYOTO COOP 丹波黒豆(煮豆)**

宅配にて12月3回、12月5回企画予定  
店舗にて取り扱い

※企画回、規格ともに変更になる場合があります

### 黒豆は京都府産の 大粒のみを使用

おせち料理に欠かせない黒豆。黒は邪気を払い災いを防ぐ色とされています。また、黒には「日焼け」、豆には「マメによく働く」という意味があるそうです。黒豆は「今年一年、元気で働けますように」との願いが込められた縁起物です。

「KYOTO COOP 丹波黒豆」は、広島市西

区の「(株)ヒロツク」と京都生協が共同開発した商品。ヒロツクは、1942年に創業した佃煮のメーカーで、京都生協とは1980年からの長いお付き合いです。

当時の佃煮は、保存料を使用したものや塩分が高いものが一般的でした。ヒロツクは組合員に向けて、健康面に配慮した商品開発を進め、保存料不使用・塩分控えめの昆布佃煮を商品化。2年後には

京都生協ブランドの佃煮として供給がスタートしました。ヒロツクはこの開発をきっかけに、製造技術と冷蔵物流環境の向上を背景に、さらに甘さや塩分控えめの商品づくりを進めていきました。現在は他に「KYOTO COOP 金時豆」などの京都生協コープ商品や、「KYOTO COOP 兵衛製菓 ごま昆布」などのコープ商品を製造しています。