

# こだわりが満載 ユーコープの自信作

たくさんの「おいしい」のために、たくさんのこだわりと、  
たくさんの想いをこめて、ていねいにつくりました。



## 小さくても栄養たっぷり ベビーリーフミックス



成熟した野菜と比べてビタミンA・C、葉酸などが多いベビーリーフ。小松菜、ほうれん草、レタスなどの12種類の中から、6種類以上をミックスしました。有機農法にこだわり、土づくりには「CO・OP味菜卵<sup>あじさいらん</sup>」(P.10参照)の養鶏場から出る肥料も使用しています。健康な土壌が食感が良く味の濃いベビーリーフを育てます。



シャキシャキと甘みがあっておいしい!  
生で食べるものだから、  
有機栽培なのもうれいですよ

のんちゃんさん



## あじさいらん 味菜卵で作った ゴールデンマヨネーズ



ユーコープの卵で最も人気がある「CO・OP味菜卵<sup>あじさいらん</sup>」の黄身だけを贅沢に使いました。色鮮やかでコクがある味菜卵の良さを生かした濃厚な味わいです。油にもこだわり、軽くてクセやにおいが少ないなたね油(遺伝子組み換えでない)を使用しています。素材のおいしさを生かし、化学調味料は使っていません。



マヨネーズに特にこだわりはなく、いつも適当  
でしたが、これに出会ったら「こんなに味が  
違うのか!」とビックリ!リピしています。

mariさん



## 使う人の思いを大切にしたい。 組合員が商品開発に参加

試食してアンケートやインタビューに答えていた  
だき、率直な声を商品開発に生かしています。



ユーコープセレクション「CO・OPだしに  
こだわった薫るつゆ」開発時に行った  
グループインタビュー。



ユーコープセレクションは「ココロがよるこぶ」こんな商品です。

- ✓ 原料・製法にこだわっています。
- ✓ おいしさを追求しました。
- ✓ 組合員が参加、育てています。
- ✓ ユーコープ生まれです。

## トーストでサクリ、もちり！ ハイトースト



1994年の発売以来、大人気のハイトースト。「もちり食感」のために、工場で大規模生産するには高い技術が必要な「\*ストレート製法」にこだわり続けています。しかも生クリーム配合でしっとりクリーミー。てんさい糖・生クリーム・バターは北海道産。「食品添加物はなるべく使わないで」の声にこたえてイーストフード、乳化剤は不使用です。



焼きたてパン以外は苦手な私が  
味見したくて焼いたら何も付けなくても  
甘くておいしかったのでビックリ！

小町さん



\*すべての原材料を一度に混ぜ合わせて生地を作る製法。

## ユーコープの愛されお肉、 ナンバーワン！茶美豚



茶美豚は鹿児島県・岩手県・茨城県の指定農家で育てています。1997年に組合員が参加して開発。以来、組合員・職員が産地を訪問するなどして交流し続けています。「お茶」の成分カテキンを配合した専用飼料で育てているので臭みが少なく、\*いも類を加えているのでコクとうま味があります。



初めて食べたとき、  
「いつも食べている豚肉とは  
まったく違う!!」と驚きました。

ゆー豚さん



\*さつまいも、またはキャッサバ(タビオカの原料)

## 知る、つながる、くらしを楽しむ。 無料の機関誌mioでも毎月商品を紹介

ユーコープならではの商品とレシピを紹介しています。毎月最終月曜日に発行。店舗ではラックからお持ちいただけます。おうちCO-OPではカタログと一緒に配布しています。

