


<報道関係各位>

生活協同組合連合会コープネット事業連合

**「食料自給力の向上」、「地産地消の推進」、「むだをなくす」をテーマに  
冷凍食品 22 商品を新発売**

関東信越の8生協が加盟するコープネット事業連合（本部：埼玉県さいたま市 理事長：赤松 光）では、「日本を、食卓から元気にしたい。」をメッセージに、「食料自給力の向上」、「地域の生産者の応援（地産地消の推進）」、「むだをなくす（資源の有効利用）」の3つをテーマにした商品の取り扱いを積極的に増やしております。

このたび、メーカーの協力を得て、新たに冷凍食品22商品を順次、加盟8生協の宅配サービス「コープデリ」にて販売を開始いたします。今後更に商品を増やしていく予定です。

|                      |   |   |  |
|----------------------|---|---|--|
| 共通メッセージ              | <b>日本を、食卓から元気にしたい。</b>  |   |  |
| 3つのテーマ<br>(商品のカテゴリ)  | <b>食料自給力の向上</b><br>(もっと食べる)   | <b>地域の生産者の応援</b><br>(地産地消の推進)   | <b>むだをなくす</b><br>(資源の有効利用)   |
| コンセプト<br>(概略)        | <ul style="list-style-type: none"> <li>・国産の農産物・米粉・小麦粉を使った加工品を産地やメーカーとともに開発</li> <li>・産直牛・豚・鶏と国産野菜などを使ったこだわりの商品</li> <li>・循環型・資源管理型漁業者との連携を強化した商品、「骨ごと食べられる」、「下ごしらえ済み」商品の利用普及を進める</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・地元（会員生協の都県単位）の農水畜産物を主原料にした商品</li> <li>・地元根付いた「ローカルメーカー」が地元以外（海外品含む）の農水畜産物を使用して生産した商品</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・有効利用されていない近海魚を使った商品</li> <li>・規格外（サイズ・キズ・加工端材など）の農産物・水産物・畜産物などを有効活用して生産した商品</li> </ul> |
| 品目数                  | 6品目   | 9品目   | 7品目  |
| 商品カタログやパッケージに表示するマーク |    | <br>※マークは8会員生協分あります                                  |   |

コープネット事業連合では、今後も「日本を、食卓から元気にしたい。」をメッセージに、様々な取り組みを行って参ります。なお、商品の概要につきましては、次ページ以降をご参照ください

**本件に関する報道関係の方からのお問い合わせ先**  
**生活協同組合連合会コープネット事業連合 政策推進・広報室 鈴木、高山**  
 〒336-8526 埼玉県さいたま市南区根岸 1-4-13  
 TEL:048-839-1849 / FAX:048-839-1859

## <新発売する冷凍食品の主な商品について>

### ● 「食料自給力の向上」をテーマにした商品の例

#### 産直豚肉の酢豚の素



コープネットと産地が取り組み、ストレスをできるだけかけないよう愛情を持って育てられた産直産地の、「産直豚肉」を原料に使用しています。産直のさまざまな細かい要件を、産地とコープネットで取り組み、コープネットが「産直」と認定した農場の、安全・安心の豚肉です。商品はフライ済みの豚肉の唐揚げと、“酸味”と“甘み”のバランスを重視した甘酢タレのセットで、野菜を用意していただくだけで、ご家庭で本格中華がお楽しみいただけます。

#### 国産米粉のプチパン



製パン性に優れた最先端の微細粉技術で加工された新潟県産の米粉約50%（対粉量）使用し小麦粉とバランスよく配合したパンです。イーストフード・乳化剤を使わず、さらに冷凍でお届けすることで、風味が劣化することなく、焼きたての風味・食感を安心してお楽しみいただけます。また、皮はパリッと、中はもっちりとした食感を出すため、焼成時にスチームをかけております。

### ● 「地域の生産者の応援(地産地消)」をテーマにした商品の例

#### 千葉県産 生から作ったあじフライ



千葉県産の真あじを水揚げ後すぐに、3枚におろし、フライに加工しました。真あじの産地に近い地元の工場で製造することで、原料から製品まで凍結することなく鮮度の良い状態で加工しております。これにより真あじ本来の旨みが詰まったあじフライとなっております。さらに少ない油でもサクッと仕上がる衣を使用することで、ご家庭でもフライパンでも簡単に調理できます。

#### 新潟県産 コシヒカリの舞茸ごはん



新潟県産のコシヒカリと、新潟県の地場企業である雪国まいたけ社の舞茸を、地元の魚沼にある米飯工場、魚沼のおいしい水で炊き上げた“新潟づくし”新潟にこだわった舞茸ごはんです。和風だしで味付けした舞茸の香りとふっくらごはんの食感で調和の取れた味わいに仕上げました。

### ● 「むだをなくす」をテーマにした商品の例

#### 北海道産 さけメンチカツ マヨネーズ味



これまで製造の過程で廃棄され、一般消費者が口にすることの少なかった“秋鮭の中骨に付いている中落ち肉(落とし身)”を使用した商品です。この中落ち肉は身色と身質が良いのが特徴です。北海道産のたまねぎとマヨネーズ風味調味料を程よく配合することで、魚特有の生臭さを消しながらも、秋鮭本来の味はそのままに、ふわっとやわらかい食感に仕上げました。本商品は、原材料の処理から、商品の完成まで全てを北海道の同一工場内で行うことで、製造時に廃棄される副産物等の無駄を極力排しています。

#### 愛媛県産 骨まで食べられる丸ごとあじフライ



原料の小あじは、骨が硬く、三枚におろしても食用部分が少なく、これまで主に養殖用の飼料として利用されてきた魚です。しかし食品加工技術の進歩により、小あじを頭から食べられる加工(加圧加熱処理により)が可能となりました。これにより、小あじの産地である愛媛県内で“地元の魚を子供に頭から丸ごと食べさせたい”という声が高まりました。この声を受け、食育と地産地消の観点からメーカー・漁業関係者・学校給食関係者が共同で開発した商品です。粗めの衣でサクッとした食感にあじ本来の旨みが詰まった小あじフライです。

## ＜新発売冷凍食品 商品一覧＞

### ● 「食料自給力の向上」をテーマにした商品

| 商品分類 | メーカー名(またはブランド名) | 商品名               | 内容量                 | 価格(円) | 発売         | 商品特徴  |
|------|-----------------|-------------------|---------------------|-------|------------|---|
| 丼    | 大龍              | 国産豚肉と野菜の中華丼の具(塩味) | 170グラム×2個           | 398   | 発売済み       | 国産の6種の野菜(白菜、にんじん、小松菜、ねぎ、しょうが)と豚肉を入れ、チキンブイオンを隠し味に入れた塩味の中華丼です。  |
| スナック | タカキベーカーリー       | 国産米粉のプチパン         | 5個(174グラム)          | 298   | 11月15日以降順次 | 国産米粉と小麦粉をバランスよく配合し、食べやすい大きさに焼き上げました。(米粉約50%配合)                |
| 中華   | JA全農ミートフーズ      | お米育ち豚の米皮春巻き       | 350グラム(10本入)        | 398   | 11月29日以降順次 | 国産米粉を原料にした皮と国産の“お米育ち豚”を使った春巻きです。タケノコなどその他の材料も国産にこだわりました。      |
| 中華   | JA全農ミートフーズ      | 産直豚肉の酢豚の素         | 豚唐揚げ140グラム タレ100グラム | 398   | 12月13日以降   | 産直豚肉の唐揚げと“酸味”と“甘み”のバランスを重視したタレのセットで、野菜を用意していただくだけで本格中華が楽しめます。 |
| 中華   | JA全農ミートフーズ      | お米育ち豚のひとくち焼き餃子    | 250グラム              | 398   | 12月6日以降    | 豚肉はコープネットの指定産地で飼料米を与えて育てた“お米育ち豚”を使用。その他の材料も国産にこだわりました。        |
| フライ  | サンマルコ食品         | 北海道産きたあかりコロッケ     | 360グラム(6個入り)        | 298   | 発売済み       | 北海道羊蹄産のきたあかりと国産の豚肉、小麦粉(パン粉)を使用したコロッケです。                       |
| スナック | タカキベーカーリー       | 米粉ブレッド            | 1個                  | 398   | 発売済み       | 国産米粉と小麦粉をバランスよく配合し、食べやすい大きさに焼き上げました。(米粉約50%配合)                |

### ● 「地域の生産者の応援(地産地消)」をテーマにした商品

| 商品分類    | メーカー名(またはブランド名) | 都道府県 | 商品名               | 内容量           | 価格(円) | 発売         | 商品特徴  |
|---------|-----------------|------|-------------------|---------------|-------|------------|---|
| フライ     | マルハニチロ食品        | 新潟県  | 嬉恋キャベツメンチ         | 400グラム(8個)    | 398   | 発売済み       | 嬉恋産のキャベツを使用したメンチカツです。   |
| 麺       | デリフレッシュフーズ      | 埼玉県  | 埼玉県産 小麦のさき玉うどん    | 200グラム×3食     | 198   | 発売済み       | 埼玉県産の小麦粉と塩だけで作った、昔ながらのうどんです。                                  |
| 中華      | ヨコミソ            | 埼玉県  | 埼玉県産 深谷ねぎ入り餃子     | 324グラム(18個)   | 398   | 11月22日以降順次 | 埼玉県の深谷地区で10月～3月に収穫できる“深谷ねぎ”を使用した、期間限定の商品です。その他の材料も国産にこだわりました。 |
| ステーキ・焼物 | ソヤファーム          | 茨城県  | 茨城県産 れんこん入り豆腐バーグ  | 240グラム(4個入)   | 398   | 発売済み       | 茨城県産のれんこんと国産のたまねぎ、にんじん、鶏肉を加えた豆腐バーグです。                         |
| フライ     | アンドーフーズ         | 千葉県  | 千葉県産 生から作ったあじフライ  | 220グラム(8～11枚) | 398   | 12月13日以降   | 千葉県産の真あじを水揚げ後すぐに、3枚におろし、フライに加工いたしました。フライパンだけで簡単に調理していただけます。   |
| 米飯      | テーブルマーク         | 新潟県  | 新潟県産 コシヒカリの舞茸ごはん  | 450グラム        | 398   | 12月6日以降    | 新潟県産のコシヒカリと、新潟県の地場企業である雪国まいたけ社の舞茸を、魚沼のおいしい水で炊き上げた舞茸ごはんです。     |
| 中華      | ニチレイフーズ         | 千葉県  | 千葉県産 豚肉の焼売        | 225グラム(15個)   | 298   | 発売済み       | 千葉県産豚肉と国産の鶏肉、たまねぎ、小麦粉を使ったジュシーな肉しゅうまいです。                       |
| 凍菜      | 水戸冷食            | 茨城県  | 茨城県産 手摘みのつるありインゲン | 200グラム        | 298   | 発売済み       | 茨城県内で収穫されるインゲンを急速冷凍しました。(品種は、いちず・鴨川グリーン)                      |
| ステーキ・焼物 | ソヤファーム          | 茨城県  | 茨城県産 ごぼう入り豆腐バーグ   | 240グラム(3個)    | 398   | 発売済み       | 茨城県産のごぼうを約15%配合し、ごぼうの風味を活かした豆腐ハンバーグです。                        |

### ● 「むだをなくす」をテーマにした商品

| 商品分類    | メーカー名(またはブランド名) | 商品名                  | 内容量            | 価格(円) | 発売         | 商品特徴  |
|---------|-----------------|----------------------|----------------|-------|------------|---|
| フライ     | 北海道ぎょれん         | 北海道産さけメンチカツ マヨネーズ味   | 450グラム(12個入)   | 398   | 発売済み       | 北海道産の秋魚の中骨に付着している身肉を集めて、マヨネーズを入れたメンチカツです。                           |
| ステーキ・焼物 | アンドーフーズ         | 千葉県産あじのコロコロ焼(ねぎ塩)    | 200グラム(18～20個) | 298   | 11月15日以降順次 | 千葉県産の真あじの落とし身と、国産のねぎ、わけぎをしようしております。フライパンだけで簡単に調理していただけます。           |
| フライ     | 宇和島プロジェクト       | 愛媛県産骨まで食べられる丸ごとあじフライ | 170グラム(7～9尾)   | 298   | 発売済み       | 粗めの衣でサクとした食感と、小あじを頭から食べられるあじ本来の旨みが詰まったフライです。                        |
| フライ     | ニチレイフーズ         | 骨まで食べられる国産アジの中骨フライ   | 240グラム(4枚入)    | 348   | 12月6日以降順次  | 国内で水揚げされたあじを中骨まで含んだ部分を加圧加熱処理した、骨まで丸ごと食べられるあじフライです。パン粉の中にも米粉を使用しました。 |
| フライ     | 北海道ぎょれん         | 北海道産さけメンチカツ チーズ      | 450グラム(12個入)   | 398   | 発売済み       | 北海道産の秋魚の中骨に付着している身肉を集めて、チーズを入れたメンチカツです。                             |
| スナック    | 白鳥製パン           | 千葉県産ほうれん草のミニパン       | 240グラム(8本入)    | 298   | 発売済み       | 千葉県産ほうれん草をペースト状にしたものを小麦粉に混ぜたほうれん草パンです。                              |

#### ＜生活協同組合連合会コープネット事業連合 概要＞

**【住所】** 埼玉県さいたま市南区根岸1-4-13  
**【理事長】** 赤松 光(あかまつ ひかる)  
**【会員数】** 370万人(会員組合員計) ※2010年3月20日現在  
**【会員生協】** いばらきコープ、とちぎコープ、コープぐんま、ちばコープ、さいたまコープ、コープとうきょう、コープながの、コープにいがた  
**【総事業高】** 4,820億円(会員事業高計) ※2009年度  
**【ホームページ】** <http://www.coopnet.jp/>