

# コープきんき

コープきんき事業連合は、コープしが・京都生協・ならコープ・よどがわ市民生協・パルコープ・いずみ市民生協・わかやま市民生協の近畿7生協を会員とする生活協同組合連合会です。

## 第47号

発行/2013年2月14日・通巻47号  
生活協同組合連合会  
コープきんき事業連合  
〒532-0011  
大阪市淀川区西中島5丁目  
13番9号 新大阪MTビル1号館  
TEL06-6838-4556

発行責任者/森 宏之  
発行事務局/理事会室  
e-mail: info@kinki.coop

### 和歌山県JA紀南 紀州の青南高梅(梅酒用)

紀州田辺は豊かな気候風土に恵まれた梅の里で日本一の南高梅の産地です。近年、梅干用の梅から梅酒・梅シロップ用の要望が高まり、青南高梅を取り扱いました。利用も高く、組合員の評価も高い産地です。



### 兵庫県淡路島新家(しんけ) 青果株 有機栽培淡路島たまねぎ

淡路島はたまねぎ作りに適した気象環境にあり、食味の良いたまねぎが生産されます。新家青果株では生産者150名で年間2800tの玉ねぎを生産しています。きんきでは、有機栽培の吊り玉ねぎを取り扱いました。



### 熊本県JAあまくさ 天草のデコポン

「デコポン」の品種名は「不知火(しらぬひ)」といいます。「デコポン」は、果実品質が優秀な物だけに与えられるブランドで、糖度センサー選別を行っています。利用も高く、組合員の評価も高い産地です。



**産地の拡大をすすめています!**  
農産部門では生鮮強化の取り組みとして、生産規模と品質に優れた産地の開発をすすめてきました。2012年度で開発した共通産地は野菜で48産地、果物で53産地となりました。引き続き、組合員に喜ばれる商品をお届けするため、産地の拡大をすすめていきます。今年から、きんきの共通産地に加わった3つの産地を紹介いたします。

#### CONTENTS

- 産地の拡大をすすめています!.....P1
- 国際協同組合年産地訪問交流会の報告.....P2
- 3月4回から商品案内を大幅にリニューアルします!.....P3
- 井戸端モニターを開催しました.....P4
- 組合員さんの声に応えて～声からの実現事例～
- 品質保証のとりくみ.....P5

- 日本生協連の基準改定をうけ、「コープきんき非食品取扱基準」を確認しました
- 店長セミナーの報告.....P6
- コープきんきにおける3生協の店舗事業連帯機能を拡大します
- 新店紹介「大阪いずみ市民生協コープ和泉中央店」
- 事業報告(10月～12月、第3四半期).....P7
- 第3回組合員理事懇談会の報告
- 新商品・見直し商品の紹介.....P8
- きんきげんき商品「泉州岸和田産のふっくらいわし」

## 新商品・見直し商品の紹介

### 1月4回からデビュー

低価格をコンセプトにした商品として40g×4パックで298円の商品を新たに開発しました。

COOP  
フレッシュ  
ローズハム  
40g×4  
298円

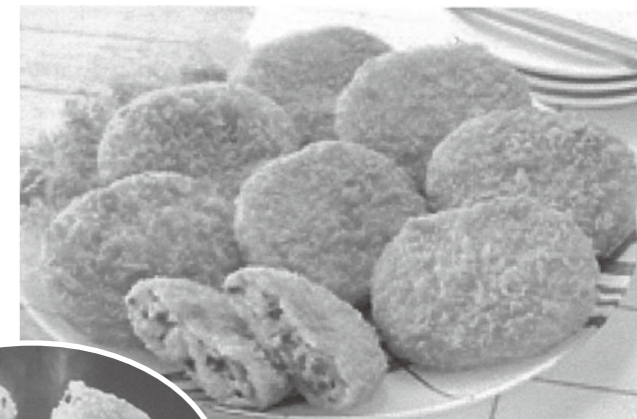


- プリッととした食感で身割れしにくく、1枚ずつがしややすいハムです。(無塩せき、リン酸塩使用)
- 1パック標準4枚入りの薄切り・使い切りパック。

### 3月2回から見直しデビュー

サクサク感を出すために、ドライパン粉から生パン粉に変更しました。素朴な味わいのコロッケです。油で揚げ、夕食・昼食などにご利用下さい。

COOP  
北海道サクッと牛肉コロッケ  
8個(440g) 298円



- これまでと同様に北海道産の男爵いも・牛肉・たまねぎ・牛脂を使用しています。
- 価格を維持するために、1個60gを55gに見直しました。



## 丸ごとぱくっと カルシウム!!

1月3回に新登場した岸和田産のいわしです。泉州沖で漁獲した真いわしをふっくらと干し、塩だけでうまみを引き出しました。

冷凍 泉州岸和田産のふっくらいわし  
200g(5~8尾) 通常価格 298円

メーカー名 鮎川 次回企画 2月3回







2012 国際協同組合年

# 国際協同組合年 産地訪問交流会

協同組合間で提携して生まれた商品を通して、協同組合間提携を学ぶ産地訪問交流会に参加しました

## JA芽室(コープの冷凍野菜の生産加工)

(全体の生協参加者数は21名でした)

10月12日、13日、北海道のJA芽室との交流会に、いずみ市民生協の組合員理事、役員4名が参加しました。JA芽室は帯広市の西、農業王国とも呼ばれる十勝平野に位置し日高山脈をのぞむ町です。戸辺りの平均耕作面積は33ha。大規模経営の畑作地帯で、馬鈴薯、小麦、大豆、ブロッコリー、かぼちゃ等様々な作物が作られています。生協との取引は1994年の冷凍食品「減農薬ポテト」から始まり、今ではコープ冷凍野菜全体の15.8%の原料を担うまでになりました。私たちが冷凍野菜という製品を常に利用するためには、食材を安定的に調達することが必要です。広大な土地で栽培し、新鮮なまま加工できる芽室町は、その調達先として生協にとって重要な産地です。JA芽室と生協との長い付き合いと信頼関係を実感する交流となりました。



馬鈴薯収穫



田んぼ

## JAきたそらち(北海道ななつぼし・北海道ゆめぴりか)

(全体の生協参加者数は11名でした)

10月5日、6日、JAきたそらちは、石狩川・雨竜川という北海道を代表する河川がもたらした広大な石狩平野が広がる深川市にあり、ます。(北海道のJAきたそらちとの交流会にならコープ、大阪バルコープの組合員理事、職員7名が参加しました。)

JAきたそらちと生協のお付き合いは1983年までさかのぼります。生協は組合員のために安くておいしい自主流通米をつくらうと、北海道のお米に着目しました。一方、北海道のお米は寒さに耐え、しかもおいしいお米をつくるために品種改良を重ねてきました。しかし、北海道のお米は「おいしくない」というイメージがあり、銘柄米として流通させるためには大きな困難を抱えていました。ここで2つの協同組合が提携し、生協組合員の1万人試食テスト等を経て、そのおいしさを証明しました。現在は、コープきんきでも「北海道ななつぼし」の開発、そして昨年の11月に「COP北海道ゆめぴりか」を新しく開発しました。ぜひ、ご利用ください。

# 3月4回から商品案内を大幅にリニューアルします！

第4次中期計画のMD改革方針にそって、組合員の「ふだんの暮らし」に役立つことを目的に、宅配事業の売場を大幅にリニューアルします。全体で8頁増の64頁となります。

## 商品案内書がリニューアル

- ① **表紙は「今週のイチオシ」**商品をはじめとして、季節性や価格、組合員の支持からみて最も利用していただきたい商品を提案する売場です。
- ② **P2~3は特集売場です。**季節性やその週のくらしにあったテーマを設定します。
- ③ **P4~5は、表裏表紙に次ぐお買い得商品売場です。**
- ④ **P6では、上段にケース規格商品等の大容量の常設売場とし、下段は教えてコープなどコープ商品等の価値訴求売場です。**
- ⑤ **中面の部門定番ページでは、スペースをとって主力重点商品の訴求を行い、中面まで引き付ける売場にします。**
- ⑥ **P31は、簡便・即食テーマの売場です。見開きのP30には冷凍米飯を配置し一体感を持たせました。**
- ⑦ **P40~41は、朝食提案売場です。**
- ⑧ **P59は、酒売場でワイン関連品を配置します。**
- ⑨ **P60~61は、催事売場です。買い物や食卓の楽しさを演出する売場です。**
- ⑩ **P62は組合員さんからのリクエスト売場です。P63は、非食品のおすすめ商品をご案内します。**
- ⑪ **裏表紙は**おすすめ商品と関連商品で食シーンを提案します。合わせてお買い得商品売場とします。



56ページ → **64**ページに増ページ。

もっと楽しく、もっと充実した内容にパワーアップしました。

**見やすい売場を目指して**

定番売場を中心に、不要な文字、画像、色使いを無くしてスッキリとした売場にします。通常価格を赤字から黒字表記に変更し、ユニバーサルフォントの導入を行います。

**より、すっきり、見やすい紙面をめざして**

これまで

3月4回より

- ユニバーサルフォントを採用
- 注文番号の色を変更
- 価格マークを変更

表紙	2~6ページ
7~51ページ	部門定番ページ
59ページ	
60~61ページ	
62~63ページ	
裏表紙	



## 品質保証のとりくみ

2012年9月～11月の3ヶ月の商品検査実施状況

検査区分	検査名	品目数	検体数	自主基準外
新規検査	微生物検査	568	1,945	14
	食品添加物検査	235	251	0
流通品検査	CO・OP商品微生物検査	711	711	9
	NB商品微生物検査	1,270	1,270	28
事前検査	農産物農薬検査	378	378	0
	放射能検査	160	160	0
合計		3,322	4,715	51

※商品検査の判定は、自主基準に基づいておこなっています。基準外であっても商品の安全性に問題はありません。  
 ※新規商品検査において基準外になった商品は供給を中止しています。  
 ※流通品検査において基準外になった商品は、原因調査と対策を確認しています。  
 ※放射性物質の検査について9～11月までに160件の検査を実施しました。放射性ヨウ素、放射性セシウムとも、検出限界値(25Bq/Kg、6月から厚労省の基準で実施)を超えたものではありません。



1. コープきんきでは、  
 生協で取り扱う商品に対する  
 組合員の信頼に応えるために、  
 独自に商品検査を行っています。

2. 「かじめし」  
 重大商品事故後の対応  
 2012年10月コープきんきで企画  
 したお寿司「かじめし」で組合員の健康  
 被害を含む重大な商品事故が発生させ  
 てしまいました。  
 緊急対応として「かじめし」と同様に  
 製造後、常温で流通させる米飯・寿司の  
 製造工場における製造工程の衛生管理  
 について調査を行いました。3工場の  
 点検を行いましたがいずれの工場も  
 温度管理、衛生管理の基本ができてお  
 り、問題ない状況でした。また、商品製  
 造後と宅配お届け後の2つの段階で商  
 品検査を行い監視を強化しました。  
 現在、クライシス対応マニュアルの  
 検証を行っており、食品分野での危機  
 管理に係る専門家の意見を伺って13年  
 度にむけて改定をすすめます。また、米  
 飯の取り扱いについて、専門家のアド  
 バイスを踏  
 まえて取り  
 扱いの基準  
 を整備しま  
 す。



(点検した工場の様子)

## 日本生協連の基準改定をうけ、「コープきんき非食品取扱基準」を確認しました

- 1 NB商品等は法令、及び公正競争規約等で業界標準が定められている分野はそれらを満たしていれば取扱い可能とする。
- 2 日本生協連のコープ商品に関する「法令等に上乘せする品質要件」のうち、今日の科学的知見に基き、使用対象商品に一定の使用制限を設けることが妥当なものは、個別に判断する。
- 3 歴史的な経過から組合員と丁寧な合意形成が必要な成分については当面取扱いをせずリスクコミュニケーションを行う。(塩化ビニル、塩化ビニリデン、蛍光増白剤、LAS、ポリカーボネイト)

## 井戸端モニターを 開催しました

11月21日、「コープしがの」商品学習・交流推進委員会に「コープきんきの商品部がおじゃましました。今回のテーマは、アウトパック惣菜への要望や今後の商品開発の可能性についてリサーチすることです。」



### 賞味期限が長い加熱殺菌している惣菜と アウトパック惣菜(一般商品)の比較試食

参加者の評価がダントツに高かったのは「彩りがきれいで手作りに見える」という理由で「ごった煮」となりました。「家で揃えにくい素材をつかっていること」「たくさんの具材を使っていること」「自分で作ると手間のかかる物」ということがポイントのようです。その他にも「豆類は大量にしかならないから、色んな豆をサラダ風にしてほしい」や「きのこ色々セットもいいね」といった要望も出されました。色んな素材を少しずつ使った惣菜に確かなニーズを感じました。これらの声は、今後の商品開発に活かします。



※井戸端モニター会：今後の商品開発や品揃えに生かすことを目的に、組合員のおしゃべりの場で商品についての意見を聞くモニター活動の一つです。  
 ※アウトパック惣菜：店舗の弁当・サラダ・おかず売場で売られている賞味期限の短い(当日または翌日が賞味期限)パック惣菜のこと。包装後加熱してないので、色目・味・食感に優れていますが、日持ちの面で宅配事業では取り扱ってきませんでした。しかし、人口構造やライフスタイルの変化の中で成長市場と言われています。

## 組合員さんの 声に応じて

～声からの実現事例～

- 真ん中で切り離そうとすると、いつも半分までは切れるが、途中からもう片方のフィルムが破れ、水が出てきてしまう。もっと切りやすく改善してほしい。
- ミシン目に沿って手で切り離すとフィルムが破れてしまい、中の水が出てきます。折角ミシン目がついているのでハサミなしで切るコツがあれば教えてください。



CO-OP  
 国産大豆のべんりな木綿豆腐  
 150g × 2

### こんな商品です

- これまで一般的だった「一丁」では多いと言う声に応えた、小分け2個パックタイプのお豆腐です。
- 昔ながらの木綿豆腐らしい、ギュッと旨みの詰まったしっかりした食感が自慢です。
- 木綿好きの方、お味噌汁や炒め物、煮物等、素材におすすめ。
- 使用原材料 丸大豆(国産)(遺伝子組換えでない)、凝固剤(塩化Mg)
- 賞味期限日 12日

### 改善点

ひねりながら切り離そうとすると、フィルムが破れることがありました。パックにはミシン目がありました、フィルムにミシン目はありませんでした。

### 改善前



### 改善後

手でスムーズに気持ちよく切り離せるように改良しました。パックとフィルムの両方にミシン目を入れて切り離しやすくしました。



2人だと、この大きさ(150g×2)がちょうどいい



豆腐の野菜あんかけ

豆腐に片栗粉をまぶすことで煮汁にとろみがつきます





## 店長セミナー開催

2012年11月8日(木)に、コープきんき店舗事業交流会主催(6名員)による第9回店長セミナーが大阪コロナホテルで開催され71名の参加がありました。



今回は、「人時生産性向上対策」について、元サミットの販売部長をされていた赤堀孝氏を講師としてお招きし、「高収益を維持するオペレーションシステム」についてお話を聞きました。また、4会員生協から改善実践事例報告があり、会員生協間の交流が大きくなりました。



## コープきんきにおける3生協の店舗事業連帯機能を拡大します

3生協(しが、京都、なら)からの要請を受けて、7月25日のコープきんき理事会において、「3生協店舗事業連帯機能拡大と店舗基幹システムの整備」が承認されました。

店舗事業についての経営責任は、これまで通りそれぞれの会員生協にあることを前提に、共同連帯の力を活用してメリットが得られる領域に関して、コープきんきで事業の共同化を行い、会員生協の事業を支援していきます。

※eフレンズ登録者数は12月20日現在で、338,208名(目標333,632名)、全体の供給高に占める構成比は15.0%です(目標15.0%)。

## 事業報告(10月~12月、第3四半期)

### 《宅配商品事業 コープきんき責任領域》

	実績	予算	昨年実績	予算比	前年比
供給高(千円)	40,383,774	42,071,784	40,884,547	96.0%	98.8%
荒利益高(千円)	11,028,296	12,156,118	11,868,786	94.6%	96.9%
荒利益率(%)	27.31%	27.71%	27.83%	-0.40%	-0.52%
世帯利用高(円)	3,821	3,916	3,958	97.6%	96.5%

(単位:千円)

### 《その他の事業》

	供給高	実績	予算	昨年実績	予算比	前年比
冬ギフト		1,023,989	1,015,000	999,989	100.9%	102.4%
店舗事業		14,682,015	15,552,981	15,120,509	94.4%	97.1%

### 《第3四半期・宅配商品事業の特徴と課題》

コープきんき責任領域での供給高は、403億8,377万円で予算比96.0%、前年比98.8%、予算差では16億8,801万円の大幅な予算未達成となりました。また、責任数値である世帯利用高は3,821円で、予算差▲94円、前年差は▲137円(前年比96.5%)と後退しました。荒利益率(GPR)は27.31%で、予算差▲0.40%、前年差で▲0.52%となり、荒利益高は予算比94.6%で6億2,962万円の未達成となりました。

第3四半期は、組合員が利用しやすい企画をめざすこと、価格対策を強めること等で、主に利用率を上げることを課題に設定し取り組んできました。

食品事業は、供給・剰余とも前年比で低下しており数値の変化をつくれませんでした。

非食品事業は、供給・剰余とも前年を大きく上回り、変化をつくることができました。

第4四半期は、年末需要にしっかりと応えること、利用率の引上げ、買いやすい値頃の設定(水産・畜産・冷凍食品)、新しい品揃えの拡大と実験展開、単便利商品の拡充、シニア層に向けた少量・適量商品、減塩等の健康への対応商品展開などをすすめています。

## 新店紹介

### 大阪いずみ市民生協 コープ和泉中央店



①開店日 : 2012年10月12日にグランドオープン。

②店舗概要

- ・住所 : 和泉市いぶき野四丁目5番地19号
- ・売場面積 : 2,325㎡ (703坪)
- ・駐車台数 : 252台
- ・駐輪台数 : 232台
- ・テナント構成 : 7店舗 テナント面積1,930㎡ (583坪)
- ・店長名 : 坂本 貴洋

③ストアコンセプト

「毎日、繰り返し来店される方に、豊かで楽しい食生活を提案するお店」

④MDコンセプト

「新しいおいしさ、新しい楽しさ、新しい発見と感動」

⑤出店状況

MDコンセプトにこだわった売り場作りが丁寧にすすめられおり、地域の組合員さんの支持を得ています。



壁の絵が楽しい

ちょっと珍しい食材や他のスーパーには無いような高級な食材もいろいろあって楽しい。



品数が豊富

光明池のコープに行っていたが、こんな大きな、キレイな店が出来てよかった、毎日買い物にきます。

近隣の店に置いていないような商品が置かれている



サンドイッチやお惣菜がおいしそう

この店おいしそう、わくわくするね、デパ地下みたい、世界のビールがあつたのしい



## 第3回 組合員理事懇談会を 開催しました

2013年1月18日(金)、チサンホテル(新大阪)において、第3回組合員理事懇談会を開催しました。

今回は、2012年度のまとめと、2013年度の方針について報告し、様々な意見が出されました。これらを踏まえて、コープきんき第10回通常総会の議案書(案)を作成します。

