



2016年版 コープきんき 品質保証レポート

「食の安全・安心」を求める「組合員の声」に応える
コープきんきの取り組みメッセージ

2015年1月~12月
の活動報告

目次

- 組合員さんの声からリニューアル! 2
- 組合員さんの声に応えて 4
- コープきんきの品質保証の取り組み 8
- 品質保証レポート2016年版の発行にあたり 15

ファンも多い
ミックスキャロットを

お子さんの
「飲みたい!」

お母さんの
「飲ませたい!」

組合員さんの声から リニューアル!

きっかけは、ある組合員さんの声。マンゴーが入ってしまったのが残念、という声に reacting、「ミックスキャロット」のリニューアルが始まりました。

ミックスキャロット大好きです! 家族親族そろって飲んでいます♪(略)
残念なのは、マンゴーが入ってしまったこと。
我が家には深刻なマンゴーアレルギーの人がいます。(略)
これからもミックスキャロット飲み続けたいです♪
あまりフルーティにならなくていいので、
戻せないのでしょうか(*//ω*)なんて。

実際にいただいた声です



よせられた声や意見より.....

これまでも、改良を重ねてきた人気商品ミックスキャロット。子どもさんがもっと飲みやすい味にするために、と2014年のリニューアルではマンゴーを加えました。しかし、美味しいとの声もある一方で、「アレルギーがあり飲めなくなった」とのご意見も。この声をきっかけに、ミックスキャロットが支持された理由に改めて立ち戻り、リニューアルすることになりました。

親が「飲ませたい」理由

- 子どもがおいしくにんじんをとれる
- 国産のにんじん・りんご・みかんを使用
- 香料・着色料不使用

子どもが「飲みたい」理由

- あまくておいしい♪
- にんじんくさくない!

モニター募集

リニューアルにあたり、試飲モニターを募集すると、参加希望とともにたくさんのコメントが寄せられました。さまざまな思いを胸にモニターにご参加いただきました。



子どもが小さい時からミックスキャロット大好きでした。今は孫も大好きです。もちろん私も大好きで試飲したいです。



モニターに参加希望です!!
野菜を食べない子どもに飲ませたいです。

モニタリング実施

全国のモニターの皆さんに試飲いただきました。コープきんぎでは2015年10月、会員生協の組合員の皆さま39名がご協力くださいました。現行品と改良した試作品との飲み比べを行い、「声」をお聴きしました。

テストキッチンモニター中!



小さい子ども
にはぴったり!

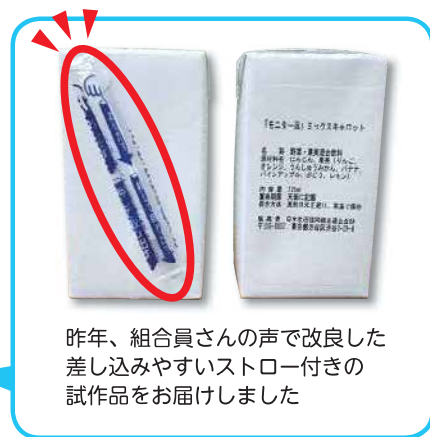
テストキッチンって?

実際に飲食していただくモニターの取り組みを生協では、テストキッチンと呼んでいます。商品をお試し後、アンケートやグループインタビューなどでご意見をいただき、商品づくりに活かしています。



子どもさんに検証

テストキッチンのアンケートの質問「幼稚園児に飲ませるとしたら現行品と試作品のどちらを飲ませたいですか?」では、試作品が支持されました。その検証のために、子どもさんを対象にしたモニタリングも実施しました。



昨年、組合員さんの声で改良した差し込みやすいストロー付きの試作品をお届けしました

子どもさん対象のモニタリング



フルーツジュースみたいでおいしい!

にんじんがきらいなボクも飲めました

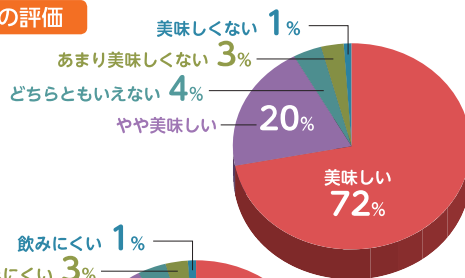


モニタリング結果

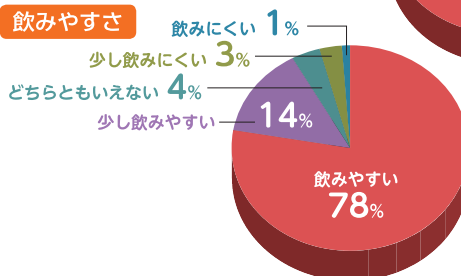
モニタリング調査では全国総勢6500名以上の方の声が集められました。コープきんきのテストキッチンと子どもさんを対象にしたモニタリングの結果では、9割近くの方から「飲みやすい」「美味しい」と高い評価をいただきました。

全国のモニタリング結果

味の評価

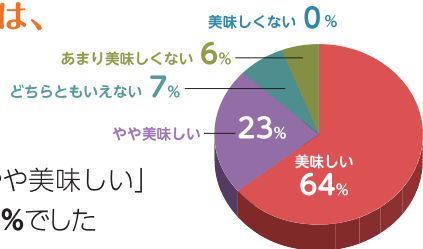


飲みやすさ



コープきんきにおける結果は、

味の評価



「美味しい」「やや美味しい」が合わせて**87%**でした



こうして、組合員さんの声をもとに、商品をリニューアルしました。

アレルギーに配慮してマンゴーを抜きました!

マンゴーを抜くことで、アレルギーの方に配慮。また、素材の果物の味を活かし、子どもさんにとって、より飲みやすい味に変更しました。

国産原料を増やしてほしい!という声にお応えて国産果汁の割合を増やしました

にんじんとみかんはこれまでも国産原料でしたが、りんご果汁も国産原料にしました。



- 50.0% にんじん
- 29.3% りんご
- 10.0% オレンジ
- 4.2% 温州みかん
- 2.5% バナナ
- 2.0% パインアップル
- 1.5% ぶどう
- 0.5% レモン



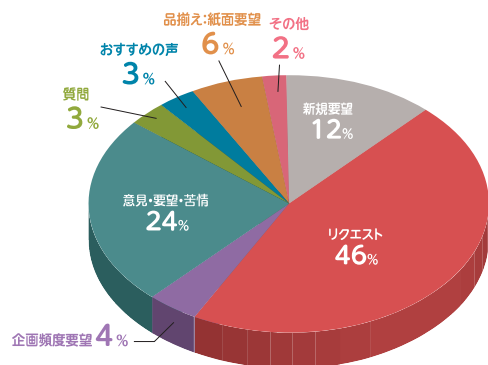
国産原料を62.1%から83.5%にアップしました!

りんご果汁をこれまで「国産混濁27%・海外産透明73%」のブレンドから「国産混濁100%」に変更しました

組合員さんの声に応じて



(1) 声に寄り添うことから

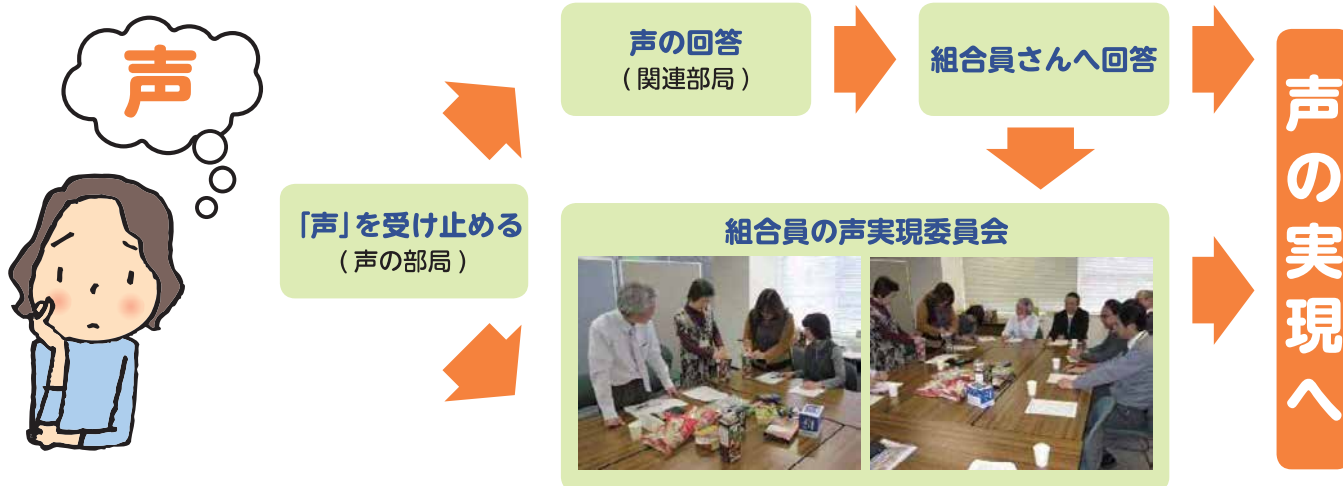


毎日、100～120件もの組合員さんからの「声」が、コープきんきに寄せられます。「声」には、さまざまな生活シーンが表れ、組合員のみなさんの商品への要望が込められています。「声」受付事務局は「よかったよ」の声に励まされ、「困ったよ」の声には一緒に悩んで解決に向け関係者に働きかけていきます。組合員さんの「声」に寄り添い、ていねいでわかりやすい回答がお返しできるよう努力しています。

- ・2015年度の「声」の受付件数は24,587件でした。
(食品17,556件、家庭用品7,031件)
- ・受付区分別では、①「リクエスト」(46%)が最も多く、
②「意見・要望・苦情」(24%)、
③「新規要望」(12%)となっています。

(2) 組合員さんの「声」から大切なニーズ、隠れたニーズを掘り下げて、『実現』へ

実現には少し時間がかかります。複数の「声」や1件でも貴重なご指摘の「声」は、毎月開催している「組合員の声実現委員会」で検討しています。いただいた「声」について何が求められているかを話し合い、詳しい調査や商品のテストをおこなって、実現につなげていきます。



声の実現・・・ご要望から商品の企画、改善をすることができました。

チアシード200g



どこで売っているのかわからないし、生協で取りあつかってください。



2015年7月4回 新登場

マジカルスパイス(袋)110g



ビン入りだけでなく詰め替え用の袋入りも企画してほしいわ。



2016年2月2回 袋入り登場

声の実現・・・ご要望から商品の企画、改善をすることができました。

CO・OP立山連峰の水 2L×6



最初フタを開けて
コップに入れる時に、
いきおいよく出て
こぼれてしまいます。

※ボトルがもちにくいため、持ち上げるときに
強く握らなければならないことが原因でした。



従来ボトル



改善ボトル



ボトルに
「くぼみ」をつけ
持ちやすくしました。

2016年4月～

大阪王将餃子510g(30個)+たれ3袋



焼き上がり時、油でべたべた。
もう少し油をすくなくできない？

「油なしで焼ける」
のはそのまま、
皮に加える油の量
を減らしました。



2016年5月1回 リニューアル新登場

グランバーグ300g(10個)



冷凍とはいえ、あまりにも
量が多くて食べきれない

30個入りとは
別に10個入りを
スタート。



2015年10月1回 少量企画(10個入り)登場

CO・OP液体せっけん おおぞら つめかえ用 1500ml

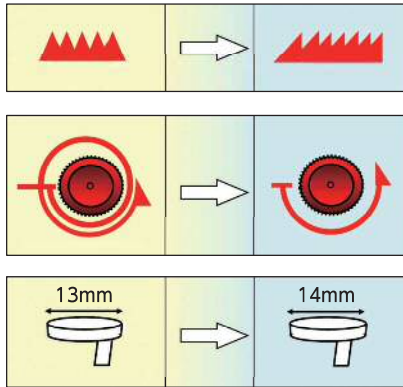


キャップが
とても開けにくく、
力があるので
困っています。

2015年3月~

開けやすくなって新登場 3つの改善をおこないました。

- ① キャップ外周のギザギザの形を変え、握りやすく開けやすくなりました。
- ② キャップを開けるのに約1.5回転→0.5回転として簡単に開くようにしました。
- ③ プルリングの内径を広げてつかみやすいようにしました。



ピンクのお風呂・風呂釜汚れ110番 200g



いつも3袋入りだけど、
試してみたいので
1袋入りを企画して

2015年8月3回 1袋入り新登場



洗える掛けふとん



宅配で届いた袋がゴミ袋の
ようで、母が間違えて捨てて
しまいました。

2016年3月~ 包装袋の改善



ゴミ袋のような形

四角い形状で商品らしく変更

声の実現・・・ご要望から商品の企画、改善をすることができました。

チョコレート効果カカオ95%BOX60g



苦くて食べられなかった。
苦いなら苦いとカタログに
書いてください。

2016年2月3回～

商品案内文を変更しました。



カカオ分95%の
高ポリフェノールチョコ。



非常に苦い
高ポリフェノールチョコ。

若鶏モモ肉角切り(ブラジル産)600g



バラ凍結かそうでないかが
カタログでわかりません。

2015年5月3回～

商品案内に『バラ凍結』の
文字を入れました。



耳長トイレマット キャンパーニュ



耳間幅がトイレの幅より狭くて
使えませんでした。

2016年4月～

耳間幅をカタログに書くようにしました。



毛だまクリーナーⅡ



カバーと網刃の間が広く、
毛玉が取れません。

2015年12月3回～

取扱説明書に
「毛玉の取れにくい時は
カバーを外して使用する」
という説明を入れました。



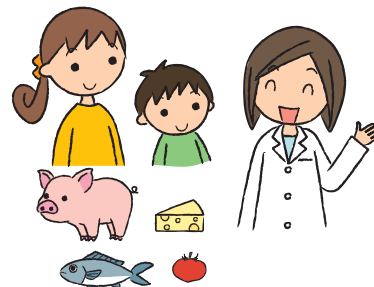
コープきんきの品質保証の取り組み



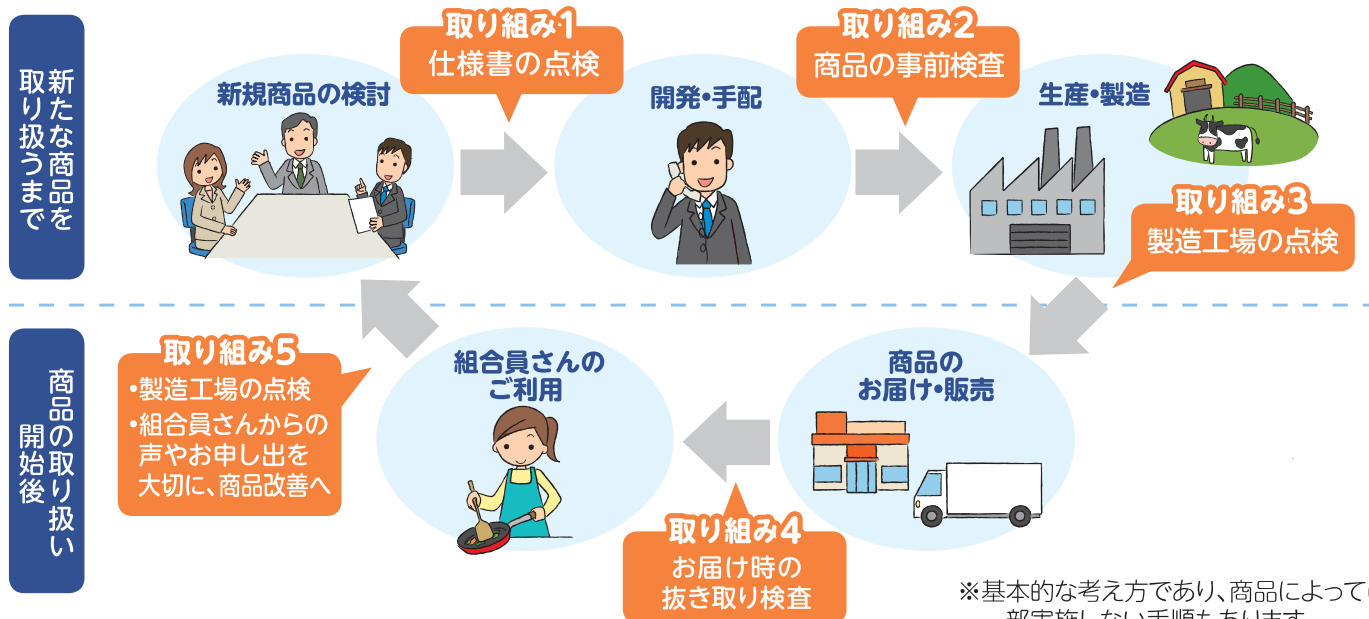
安全安心は、組合員みんなの願いです。

コープきんきでは、新たな商品を取り扱うまではもちろん、取り扱い開始後も、商品の安全性を確保するためにさまざまな取り組みを行っています。

商品の生産・製造にいたるまでにフードチェーンの各段階でチェックを行ったり、お届け後、組合員さんの声をもとに品質を改善するなど、組合員さんに安心してご利用いただけるよう取り組んでいます。



フードチェーンと品質保証のかかわり

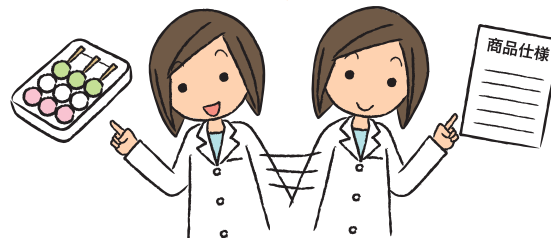


※基本的な考え方であり、商品によっては一部実施しない手順もあります。

新たな商品を取り扱うまで

コープきんきで、取り扱いの実績がない新たな商品を取り扱う場合、衛生面や表示内容などに問題がないか、慎重に点検を行います。これらの点検に合格してから、商品の取り扱いを行っています。

アレルギー物質の表示漏れはない？
誇大広告になっていない？



1 商品仕様の点検

「商品仕様書」の収集し、点検します。「商品仕様書」とは、商品の設計書のことで、一つ一つの商品が「どのようにして製造されているか?」「その商品は公的基準やコープきんきの取り扱い基準を満たしているか?」「組合員に誤認を招かない表示になっているか?」などを点検します。

2015年の仕様書点検件数	
宅配食品	3,301件
非食品	8,346品
ギフト	767品
店舗	3,711件

「本当においしい?」
「組合員さんに支持される?」
ちゃんと試食して確かめるのも大切です。



2 商品の検査

自主基準にもとづいて商品検査をおこない、安全性を確かめます。商品の特性によって、実施する項目を選んでいきます。

微生物検査

食品でもっとも重大な事故は、微生物による食中毒です。新規取り扱い商品のうち、微生物の影響を受けやすい商品について、1品につき3検体ずつ検査します。そして「コープきんきの取り扱い基準」に照らして評価して、取り扱いの可否を判断します。

食中毒を起こす菌はいないか……



検査の様子



食品の一部を取り出し
水を加え、細かくします



栄養のある培地に塗ります



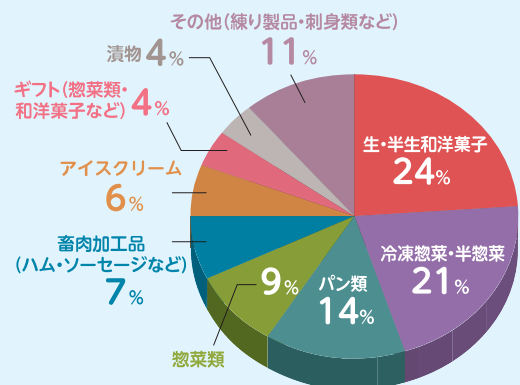
生えた菌を数えます

【検査可能項目】

一般生菌、大腸菌群、病原性大腸菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、サルモネラ、クロストリジウム属、乳酸菌、酵母菌、低温細菌、カンピロバクター、セレウス菌等です。

2015年検査数(宅配新規商品)計5,868検体

検査実施商品分類の割合

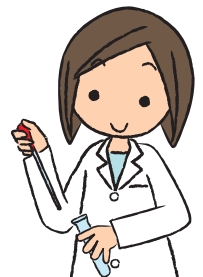


- ・宅配新規商品検査では16件の自主検査基準不適合があり、取り扱いを中止しました。
- ・店舗新規商品についても、2014年12月よりコープきんきとして別途検査を実施しています。

食品添加物検査

食品添加物自主基準により、使用を制限している添加物の中で、一般的に使用量が多い保存料、発色剤などについて、新規取り扱い時に検査します。

添加物の使用量は、法令で決められた量以下になっているか？



検査の様子



食材と試薬をフラスコへ



処理・分析

2015年の食品添加物検査件数	
品数	771品
検査項目	831項目

基準を超える使用はありませんでした。

【検査可能項目】

保存料(ソルビン酸、安息香酸、デヒドロ酢酸)、亜硝酸塩、漂白剤(二酸化イオウ)、合成着色料(赤色2号、赤3号、赤40号、黄色4号、黄色5号、青色1号、緑色3号等)、防カビ剤(TBZ、OPP、イマザリル)、酸化防止剤(BHA、BHT、TBHQ)等

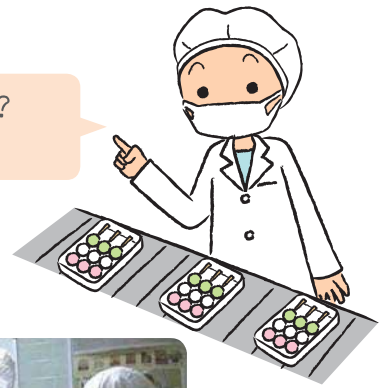
3 工場点検

宅配商品では、コープきんぎとして初めて商品を製造いただく工場(新規製造工場)に対し、その工場のリスクに応じて、商品担当職員による工場点検もしくは取引先による自己点検を行います。取引先による点検の場合、報告書の確認を行います。

点検では、「コープきんぎの製造工場評価表」に沿って工場の品質管理の状況を確認し、統一的な評価ができるように取り組んでいます。

2015年新規工場の点検・確認件数	
工場点検・報告書確認件数	405件

衛生的に製造されているか?
異物が混入しないか?



毛髪混入を防止するため、粘着ローラーを掛けています。正しくできているか点検しています。

商品製造・お届け

これらの点検を経た商品がカタログに掲載され、
組合員さんのもとにお届けされます。



TOPIX

商品検査センター 「コープ・ラボ たべる*たいせつミュージアム」

1 コープ・ラボは“体験型ミュージアム”

この商品検査センターは、商品の品質確保と安全安心の発信基地として、いずみ市民生協とコープきんぎが共同運営しています。商品検査センターでありながら、子どもから大人まで“見て、触って”楽しめる工夫が満載の“体験型ミュージアム”です。食の安全・安心と「食育」を学べる空間として、地域からの参加、小学校からの社会見学としての活用がすすむようにしており、2015年4月のリニューアル以来、来館者は2016年3月末時点で2万人を超えました。ぜひ皆さんの見学をお待ちしております。お申し込みは、「たべるたいせつミュージアム」から検索して下さい。10名以上であればガイド案内も可能です。

たべるたいせつミュージアム

検索

2 夏の親子体験教室や、地域への学習会等も実施しました。

- ①毎年好評の夏の親子体験教室を2015年8月に4回開催しました。
4回の参加者合計は大人31人、子ども34人でした。
- ②地域の組合員さんの集まりや、地域の小学校等へ出前の体験学習も開催しました。
- ③「コープ・ラボ たべる*たいせつミュージアム」の紹介ビデオをリニューアル！
ご希望の方は、コープきんぎにお問い合わせください。
TEL 06-6838-4559 (品質保証部)



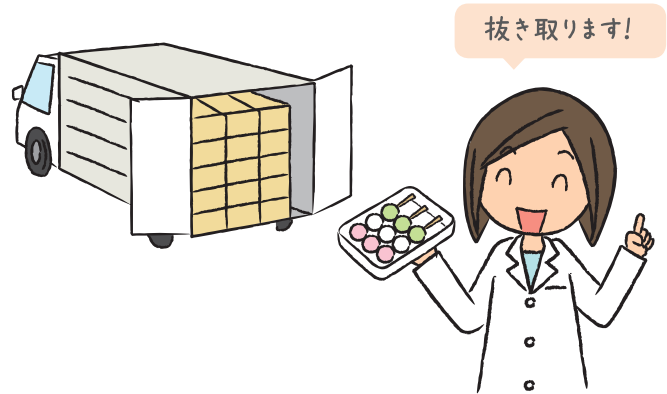
商品の取り扱い開始後

取り扱い開始後も、計画的に商品の抜き取り検査や工場点検を行い、商品の安全性に問題がないか確認しています。また、組合員の皆様からのお申し出やお声に耳を傾け、改善への取り組みを行っています。

4 商品の抜き取り検査

抜き取り検査とは、実際に流通している商品の中から商品を抜き取って検査を行うものです。

組合員さんにお届けされる状態での衛生状態などを点検することで、製造工程や流通工程が適切であるかを確認・検証しています。



残留農薬検査

野菜、米、冷凍野菜、果物、およびこれらを主原料とした加工品の農薬検査を実施しています。検査によって、農薬が適切に使用されているか、食品衛生法などの基準が守られているかを確認しています。

また、2013年に発生した冷凍食品での農薬混入事故を受け、「異臭」等のお申し出品については、農薬成分検査を実施する取り組みも行っていきます。

残留農薬は
大丈夫か?



検査の様子



野菜を細かく碎きます



薬品を混ぜ、処理します



機器で測定します

2015年検査結果

	農産物	加工食品※	お申し出品
検査数	764件	68品	152品

- ・1品目で一律基準値への不適合がありました。一日摂取許容量を超えない範囲であり、今年度の供給は終了していたため、次年度に向けて当該産地の取り扱いは中止することとしました。
- ・それ以外の農産物では農薬の使用が適正に管理されており、加工食品でも基準を超えるものはありませんでした。
- ・また、「異臭」等の商品苦情お申し出品については、農薬成分の検出はありませんでした。

【検査項目】

有機リン系、有機塩素系、含窒素系、ピレスロイド系の農薬など約400項目を検査対象に実施しています。

微生物検査

微生物の影響を受けやすい商品を検査します。検査結果は取引先にフィードバックし、品質向上に役立てています。

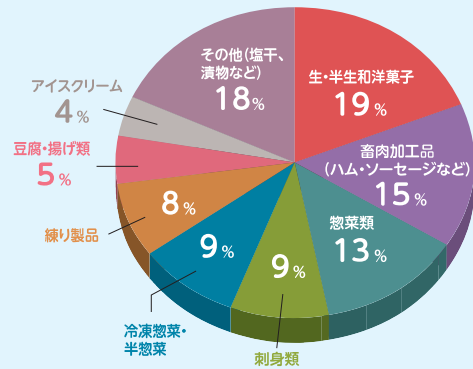
TOPIX 新たに「DNAシーケンサー」を導入

「DNAシーケンサー」は、DNAを解析して菌の種類を特定することができる装置です。

微生物検査で不適合が発生した場合に原因菌種を特定し、原因特定と是正措置の精度向上に活用しています。



検査実施商品分類の割合



2015年の検査数 計7,985検体

- ・宅配抜き取り商品検査では、75件の食中毒等の発生のおそれのない軽微な自主基準不適合があり、製造工程での調査を要請し、対策を確認する対応を行いました。
- ・店舗抜き取り商品についても、2015年5月よりコープきんぎとして別途検査を開始しました。

放射性物質検査

2011年3月の福島第1原発事故の発生を契機に、外部検査機関で放射性物質検査を開始し、その後2012年からは独自で検査を開始しました。

当該地域の農産物、および東日本を産地とする農産物以外の食品等について、国の放射性物質基準値を下回るかの確認検査を継続しています。今まで基準値を超えるものはありません。



検査の様子

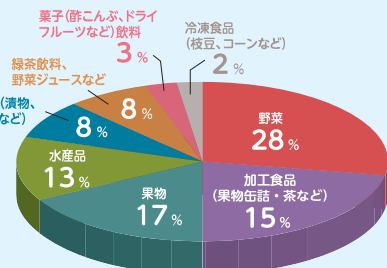


細かく刻む



装置に入れ測定

検査実施商品分類の割合



2015年検査数
266件

アレルゲン検査などそのほか

PCR (Polymerase chain reaction: ポリメラーゼ連鎖反応) を利用した検査を使った「遺伝子組換え原料の判別」「お米の品種特定判別」や「原料肉の判別」を実施しています。

他にも、「アレルゲン検査」「合成抗生物質・抗菌剤検査」「重金属検査」「微量元素による品種判定検査」などを行っています。

表示されていないアレルギー物質 (ピーナッツ、牛乳、卵など) が入っていないか？

検査の様子

重金属検査では、原子吸光光度計で金属の量を測定します。



5-1 工場点検

毎年重要な取引先工場を選定し、実際の管理状況を確認しています。

- ① 過去に産地偽装のあった商品群では、「特定産地指定原料工場点検」として、工場での原料管理を確認する点検などを実施しています。
- ② 惣菜など、そのまま喫食する食品の製造工場では、製造工程の管理が重要です。食中毒発生のリスクが高い工場として、商品部、品質保証部で点検をしています。
- ③ 商品苦情や商品検査の結果から工場点検を実施し、改善対策の確認を行っています。

5-2 お申し出への対応

ご利用いただいた商品について、「味がおかしい」「異物混入があった」など、さまざまなお申し出をいただきます。それらは一つ一つ内容を確認し、製造者へ調査を要請しています。

製造者責任と判断された場合は、取引先に対しそれぞれの対策を確認し、確実な対策実施を要請しています。

一方で、調査の結果、異物でないものや、原料由来で食べても問題のないものも多くあります。このような場合は、商品包材にわかりやすく特徴を記載するよう、取引先に改善を要請しています。

ひとつひとつのお申し出から、商品の改善やわかりやすい情報提供につなげ、商品苦情の削減を図っています。

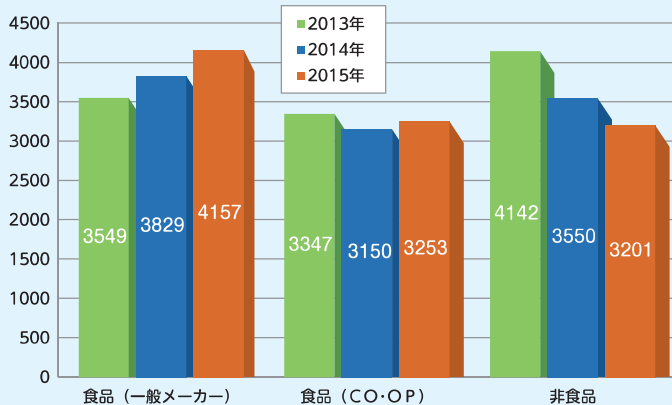
2015年お申し出状況

	食品	非食品
お申し出件数	7,410件	3,201件
昨年対比	106.2%	90.2%

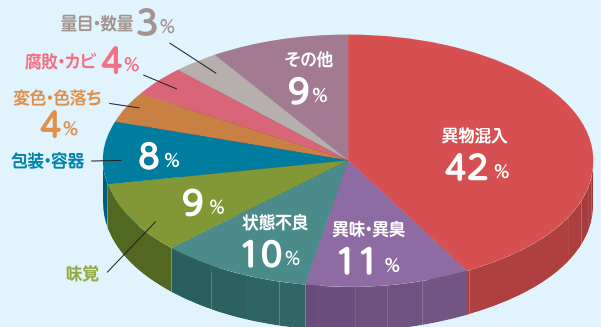
・苦情削減のために「重要管理取引先」を設定し、取引先とともに削減に取り組みました。食品分野は12工場、非食品分野は4取引先を設定し、いずれも製造工場や取引先を訪問し、苦情削減のための協議を行い、課題を設定して実践しました。

・「前年」を下回るという目標を持ちましたが、食品分野については前年を上回る結果となりました。非食品分野については、大きく削減できました。

食品・非食品年度別増減(件数)



お申し出内容分類(食品)



コープきんきでは、
このような取り組みを通じて、
組合員の皆さんに安心して
ご利用いただき、また、寄せられた
「声」をもとによりよい品質が
実現できることを目指しています。



取引先と協力した品質向上活動

コープきんきでは、お取引先との連携を強め、相互に協力し合いながら、商品の品質向上を図っています。その活動として、「虹の会」での交流と研修会や「コープきんき品質管理研修会」の開催、その他物流条件の改善検討など協同した取り組みをしています。

品質管理研修会

コープきんきは品質方針で、「取引先と共同した品質管理の取り組みを通じて生協への信頼度アップを図る」としており、毎年取引先向けの「品質管理研修会」を開催しています。

2015年は4月28日に食品のお取引先様を対象に開催しました。

今回は食品表示法が制定されたことから、この基礎知識の学習を進めることから大阪府食品の安全推進課の木元大様に「食品表示法と食品表示基準の概要について」を講演いただきました。また品質管理の実践として前滋賀県環境検査センターの林賢一様に「食品製造現場における食中毒予防に関する基礎知識」としてノロウイルスの管理などを説明いただきました。又洋菓子のモロゾフ(株)の谷川基喜様に「洋菓子における衛生管理の取り組み」として自社の取り組みを報告いただきました。

今回は、法令の基礎知識の学習もあることから、コープきんきの職員も多数参加し学習をしました。参加は取引先126社全体参加は274名でした。



木元大氏

(大阪府食品 安全推進課)



林賢一氏

(前滋賀県環境検査センター)



谷川基喜氏

(モロゾフ株式会社)



4月28日の食品の品質管理研修会

コープきんき虹の会

「虹の会」は、「会員相互の交流と親睦をはかるとともに、コープきんき事業連合との取引を通して、会員の事業発展に資することを目的する」として、2009年7月に創設されました。現在会員数は550社となっています。

第7回全体研修会は2016年2月に開催しました。演題は経営コンサルタントの竹内謙礼様に『子育て世代・シニア層をターゲットにした2016年「売れる商品」のトレンドの傾向と対策』として2016年の消費トレンド、買い物不安症候群、消費税増税と軽減税率が食品関連に与える影響、商品に付加価値をつける方法などについての講演いただきました。参加者から「商品が売れるための仕組みづくり、仕掛け等興味深い内容だった」「日常売る食品でもっと情報発信する手法、仕掛けの仕方が変わるのではと思った」などの感想が寄せられました。(参加は744名)



品質保証レポート2016年版の発行にあたり



コープきんき事業連合
専務理事
小池 隆博

2015年の年始は、前年12月に発生した衛生害虫の混入による商品回収問題で、消費者の不安が膨らみ、結果として食品の商品お申出が急増する状態となりました。

SNS(ソーシャル・ネットワーキング・サービス)を通じて、お申出現物の写真がアップされました。これに対する製造者の対応も刻々と情報提供されました。その後、この製造者の対応が消費者不信につながり、企業イメージが急速に悪化する状況になり、販売を中止し一時は全製品を販売中止する事態となりました。

この事件は「SNS」による情報の急激な拡散と、消費者個人が容易に情報配信できることを改めて認識しました。このことは、初期の対応から、SNSでの情報拡散を前提とし、企業としての製造時でのリスク分析について想定しておくことが求められます。

コープきんきでもこの問題を踏まえリスク管理体制見直しをする必要性を強く感じた事例です。

コープきんきも12年が過ぎ、事業体としての体制も整理してきました。一方、各会員生協の商品仕入れ機能がコープきんきに移行するなど、コープきんきの役割はさらに重要になるとともに、より洗練した業務の運用が求められています。

商品に関わる製造者の情報、また食品の安全にかかわる情報収集と発信はコープきんきとしてとても重要な責務と考えます。

今回、「品質保証レポート」は、昨年に続き組合員さんの声から実現した商品改善事例を掲載しました。また日常的に実施している「品質保証体系」の取り組みを少しでもわかりやすく情報提供すべく、作成しました。

ぜひ、このレポートを読んだ感想をお寄せください。今後の参考にしたいと考えております。

これからも「生協だから大丈夫」「生協ならば安心」という組合員さんの期待に応え、引き続きお取引先様の皆様、会員生協の皆様とともに、取り扱い商品の安全性確保と品質向上に努めてまいります。

コープきんきの品質方針

コープきんきでは、以下の品質方針に基づいて活動しています。品質保証の取り組みもその一つです。

コープきんきは、会員生協組合員の食をはじめとする「ふだんの暮らし」へのお役立ち度を高めるとともに、会員生協の経営に貢献することをめざして、会員生協とともにコープきんきの事業をすすめます。

- ①安全でより良い品質の商品・サービスのお届けを追求します。
- ②組合員の声と参加そして役職員の創意工夫で商品・サービスの開発・見直しや品揃えなどの改善をすすめます。
- ③より「確かな仕事」をすすめます。
- ④信頼される職員をめざします。
- ⑤取引先との共生をめざします。

「Step Upきんき」で3つのアップを目指します

1 生協への信頼度アップ

・組合員に安心してご利用いただくために、商品・サービスの安全と品質の向上に取り組みます。

2 商品と売場の魅力アップ

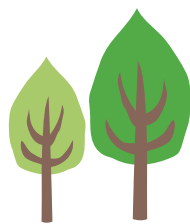
- ・組合員要望に応えた品揃えと、利用して「よかった」と実感できる商品の開発・調達を行ないます。
- ・見やすく利用しやすい商品カタログで組合員の暮らしをサポートします。
- ・商品構成やカタログ作成についての改革を推進します。

3 組合員の暮らしを守る力のアップ

・お買い得商品や簡便商品の品揃えを強化し、家計や暮らしを応援します。



コープきんきは、滋賀・京都・奈良・大阪・和歌山の7つの生協が集まった事業連合です。



発行日 2016年6月

発行 生活協同組合連合会コープきんき事業連合