



あいコープ *i coop guide book*
利用ガイドブック

「あい」でつながる食卓を。

生活協同組合
あいコープみやぎ

<https://www.mamma.coop/>

組合員コールセンター

TEL ☎ 0120-255-044

宮城県外・一部のIP電話からは 022-284-6998

FAX ☎ 0120-849-324

宮城県外・一部のIP電話からは 022-284-7276

＼ご加入のお申し込み、お問い合わせはこちら／

営業課フリーダイヤル

TEL ☎ 0120-581-694



はじめまして! あいコープです。



あいコープは 宅配専門生協です

国産原料・無添加など「あいコープ仕様」の商品を、ご注文いただいた分だけ仕入れて、新鮮なまま、玄関先までお届けします。だから、食品ロスがほとんどありません。お値段以上の「価値ある商品」だけをお届けしたいから、お店を持たない、「宅配」にこだわっています。



まんま通信 Mamma tsushin

暮らしを食から良くしたい。おいしいごはんを食べさせたい。そんな想いに応えるため、独自の厳しい基準で選んだ安全で安心な食材を多数掲載。「本物の味」にこだわった、あいコープの商品カタログです。



あいコープのこだわり

- すべての食品が化学調味料ゼロ
- オーガニックへのこだわり
- 国産原料へのこだわり
- アレルゲン、遺伝子組み換え情報表示
- 食の安全を守る放射能自主検査



あいコープだけのプライベートブランド(PB)商品

あいシテル

i-coop original brand

生協創立から40年。

あいコープは組合員とともに、こだわりの商品を生み出し続けてきました。

人にも環境にも優しく、希望あふれる未来につながっていく——

そんな自分たちの商品を「もっと多くの人に知ってもらい、利用の輪を広げたい」と、

2018年、組合員・生産者・職員が集まって、商品のリブランディングをはじめました。

様々な話し合いを重ね、2020年4月に誕生したのがプライベートブランド『あいシテル』です。



牛乳・乳製品

山形県飯豊(いいで)山麓の豊かな自然に囲まれたながめやま牧場では、牛たちが牧草を食べ、のびのびと暮らしています。牛の健康を第一に考え、できるだけストレスをかけない環境を整えることで良質な生乳を生産。「放牧バスちゃん牛乳」は一般的な牛乳よりも低い温度で殺菌するバスターライズ製法(75℃・15秒間)で、搾りたてに近い風味と生乳本来の甘味を味わえます。また、その生乳と乳酸菌のみでつくった「放牧バスちゃんプレーンヨーグルト」は、適度な酸味にもっちりとした食感、なめらかな舌ざわりで子どもにも大人気の商品です。



商品紹介
動画はこちら



豆腐

「宮城県産大豆」と「にがり」だけで作った、昔ながらのお豆腐です。味の決め手となる大豆は甘みと香りが特徴的な「ミヤギシロメ」を中心に使用。季節に合わせて豆を浸す時間や煮る時間、温度を調整しながら、もっとも香りと味が引き立つように仕上げています。市販品に比べ使用している豆乳も濃いため、豆の甘みと風味は格別です。

商品紹介
動画はこちら



『あいシテル』6つの約束

- 1 作り手と食べ手の信頼から生み出された商品をお届けします。
- 2 日本の食と農を守るために、主原料国産100%にこだわります。
- 3 化学調味料を一切使用せず、豊かな味覚を育みます。
- 4 素材と製法を吟味し、可能な限り添加物には頼りません。
- 5 できる限り遺伝子組み換え作物由来の原料は使用しません。
- 6 人にも環境にも優しい商品作りを追求します。

たとえば...



納豆

納豆の原料となる大豆選びから組合員と生産者が関わり、商品作りを行いました。厳選された北海道産大豆は軟らかく、糸引きもつよい納豆に仕上がります。納豆そのものの旨みを生かすため、化学調味料不使用のたれを使用しています。



商品紹介
動画はこちら

パン

厳選した国産小麦を使用したパン生地にもっちりとした食感をだすために自家製粉の米粉をブレンド。食パンにはショートニングやマーガリンなどは使わず、北海道産のバターで仕上げています。製造は社会福祉法人みんなの輪「パン工房わ・は・わ」が障がいをもつ方々と一つひとつ丁寧に焼き上げています。



商品紹介
動画はこちら

『あいシテル』商品は他にもたくさん!



ハム・ソーセージ

産直豚肉を100%使用。余計な添加物は使用せずに豚肉本来の旨味を生かした味付けに。自然な色合いにこだわり、見た目よりもおいしさや安全・安心を重視しています。



冷凍食品

「家庭で手作りしたような味」を目指して作られました。産直豚肉と国産野菜を使った確かな食材選びとシンプルな味つけが自慢の一品です。



調味料

余計な添加物は使用せず、国産原料を中心に素材本来の持ち味や風味を生かしたものづくりを目指しています。



農産

あいコープの農産物は土づくりを基本に、できるだけ農薬や化学肥料に頼らず、環境にも食べる人にもやさしい農業を目指します。生産者と組合員、生協が対等な立場で話し合い、交流することで豊かな社会を未来に残します。



Point

産直産地のプロフェッショナルが
手間暇かけてつくる農産物

宮城を中心に、全国の産直産地から、おいさにこだわった旬の農産物をお届け。生産者は環境にも食べる人にもやさしい農業を目指し、農薬・化学肥料の削減や土づくりに取り組んでいます。一般的な栽培方法に比べ、手間がかかり、収穫量が減ってしまうリスクもありますが、「自分の家族にも安心して食べさせたい」という作り手の想いが詰まった農産物です。自然の恵みもリスクも分かち合うことで、持続可能な農業を食卓から応援します。

あいコープの
農産物の栽培基準



国が定める有機JAS認証を取得した有機農産物。または、転換期間中有機農産物。



あいコープ独自の栽培基準。化学合成農薬[※]、化学肥料を使わずに栽培された農産物。
※有機農産物で使用が許可されている農薬は使用する場合があります。



あいコープ独自の栽培基準。化学合成農薬、化学肥料(窒素)を各都道府県で定められた慣行基準の1/2以下に削減し、あいコープが定める特定の農薬も不使用で栽培された農作物。青果と米、それぞれに基準があります。

Point

作り手の顔・
作り方が見える

お届けする農産物は、市場を通さず産地から直接仕入れているので、誰がどのように作ったものが明らか。栽培内容も定期的に産地に確認しています。注文カタログには栽培区分のマーク(左図参照)や農薬の使用回数(防除成分数)を表示し、産地の取組みを見える化。また、生産者からのメッセージや田畑の様子など、生産者の顔や産地の今が見えます。



Point

生産者と
直接交流できる

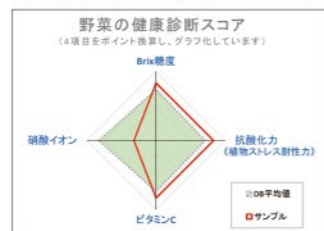


土に触れ、収穫の喜びを分かち合う機会を大切にしているあいコープ。組合員が田んぼや畑などに直接足を運び、生産者と対話する「産地交流」を毎年開催しています。田んぼの交流では、子どもと一緒に田植えや稲刈りを体験し、生きものを育む豊かな環境でお米が実るまでを学んでいます。現在は、オンラインなど新しい試みも交えながら交流を続けています。

おいしさに見える化

おいしさのレベルアップを目指し、旬の野菜・果物の栄養価を数値化する取り組みをはじめます。専門機関で分析を行い、糖度(Brix)や抗酸化力(植物ストレス耐性力)などを評価し、産地と共有することで、翌年の土づくりや栽培管理につなげています。

宮城県産小松菜(11月)の分析値



おいしさや栄養価の指標となる数値を、同じ時期、品目の平均値と比較し評価します。

お料理キットも産直原料で

フライパン一つでパバっとできあがる「お料理キット」。下ごしらえされたあいコープの食材がセットになり、誰でも簡単においしい料理が作れる人気の商品です。レシピは約260種類。カット済の野菜やきのこなどの約70%[※]は産直原料を使用しているため、産地の出荷量アップにもつながっています。

※2020年度実績



生産者同士の交流

厳しい栽培基準でもおいしい農産物を安定的に出荷しようという想いから、宮城・山形・福島での20~40代の若手生産者が中心となり「農法研究会」を立ち上げました。お互いに田畑を訪れ、学習会を開催するなど、長年培ってきた技術や経験を共有し、農薬削減や土づくりの技術を高め合っています。



畜産

あいコープの産直肉と産直たまごは、東北の秋田・山形・宮城の産地からお届けします。非遺伝子組み換えの穀物を中心に地域資源も有効に活用。豚肉・牛肉は自前の工場加工するなど、生産から製品化まで透明性のある一貫生産を行っています。



Point

餌ひとつから
安心へのこだわりが
見えます

たとえば

米沢郷牧場の鶏

鶏肉や平飼いこめたまごの産直産地である米沢郷牧場(山形・宮城)では鶏が食べる餌はすべて非遺伝子組み換えのものです。主な餌の原料となるトウモロコシは輸送中の品質保持を目的としたポストハーベスト(収穫後の農薬散布)もされていないものに限定しています。また、自ら栽培しているお米を餌として与え、そこから出た鶏糞は堆肥として田んぼの土作りへと活用される、循環型の畜産に取り組んでいます。



自家配合の餌

あいコープミートセンター

生産から食卓まで、 一貫した生産を実現

あいコープでは、産直産地が丹精込めて育ててくれたお肉を自分たちの手で責任をもって加工してお届けしたい、という思いから自前の食肉加工工場を設立しました。徹底した衛生管理のもと、新鮮な状態で豚肉・牛肉を包装してお届けします。また、障がいのある方々との協業により、自立支援や就労支援にもつながっています。



食肉加工作業

ミートセンター外観



Point

薬剤には頼らず、
のびのびと健康的に
育てるのが基本

たとえば

あいあいファームの豚

こめ豚セットの産直産地であるあいあいファームわはわ田尻(宮城)では、豚をバイオベットの上でのびのびと育てています。ふかふかの地面の上を元気よく走りまわって遊び、餌もたくさん食べ、夜はゆっくり休みます。できるだけストレスをかけず、健康的に育てることで、薬に頼らない畜産を実現しています。



Point

地産地消に取り組む
東北の生産者

たとえば

かりおん農場の牛

牛肉の産地であるかりおん農場(エコ畜産協議会(宮城))と田口農場(秋田)では、輸入飼料にはできるだけ頼らず、身近な地域から餌の原料を調達するなど、餌ひとつから地産地消に取り組んでいます。東北地域の生産者が豊かな自然環境の中で、愛情込めて育てた自慢の牛肉です。

畜産の産直産地

- 田口農場
- 日向養豚
- あいあいファームわはわ田尻
- かりおん農場生産組合
- 農事組合法人 栗駒高原
- 花元園
- 米沢郷牧場

水産

あいコープは、宮城・東北の生産者がつくるこだわりの商品を中心に取り扱っています。持続可能な生産を通じ、生産者とともに商品開発や組合員交流を通して、魚がより身近になる取り組みもおこなっています。



組合員が生産現場を訪ねて学習

Point
**限りある水産資源を
 美味しく、楽しく、学びながら、
 魚食の魅力を広めます**

世界の水産物需要が拡大する中、日本での魚介類の一人当たりの摂取量は年々減少しています。地元宮城・東北で生産される商品を中心に日本の沿岸、沖合で漁獲される魚を取り扱う事で、地場や日本の持続的な水産業を応援しています。また、魚により親しんでもらうために、組合員を生産者が共同で立ち上げた「魚食プロジェクト」とともに魚の美味しさだけではなく、日本の魚食文化を組合員に伝え広める活動をおこなっています。

魚食プロジェクト認証マーク
 魚食プロジェクトが定めた3つの選定基準(産地、品質、美味しさ)によって、選定された水産品には認証マークを表示しています。



美味しい商品は良い原料から
 確かな目を持つ生産者が厳選した商品を取り扱っています。また、「産地一回凍結」にこだわり、商品の鮮度を落とさずお届けします。



素材の持ち味を活かした商品づくり
 それぞれ異なる魚の状態を確認し、その日の天気や気温、湿度等によって、漬け込みや干し上げ時間を見極め、その日その日で一番の商品に仕上げています。



環境への取り組み

あいコープは、環境への負荷削減のため、石けん運動や脱プラスチック、再生可能エネルギーのシフトを推進し、環境に配慮した持続可能な暮らしの提案をしています。

せっけん

人と環境、理解すれば石けん
 あいコープ(当時の仙台共同購入会)は1977年、石けんの利用を進めていたお母さんたちと、新しい消費者の運動を目指していた若者たちが出会い生まれました。私たちあいコープは、設立当初から合成洗剤を一切扱わない石けん派生協です。石けんは自然界に排水されても水や二酸化炭素となって生分解されますが、合成洗剤は、完全に分解されず海や川などに長く残留します。毎年7月には「シャボン玉月間」を通じ、石けんの使用を広く地域へ呼び掛ける活動も行っています。



プラスチック削減



年間で約10.2トン*のプラスチック削減を目指します
 プラスチックの総量削減に向けて、2019年4月からたまごのバックをプラスチックから完全リサイクル可能なモールド(紙)バックに。また、2021年8月からはお料理キットのトレーを紙トレーに変更しました。
 ※2018年比

リユース・リサイクル情報はp19へ

再生可能エネルギーの推進



環境にやさしい電気をお届け
 原発に依存しないエネルギー政策を実現させるため「パルシステムでんき」を取り扱っています。「パルシステムでんき」では、持続可能な再生可能エネルギー(FIT電気)を中心に電力の生産・供給を行うことで、環境負荷の少ない低炭素社会の実現を目指しています。

お申し込み・お問合せはp21へ

放射能モニタリング



放射能を自主測定し結果を公開
 自主的なモニタリングと情報公開を行うことで、組合員の安全の確保を目指します。特に関心が高い、水産物や過去に検出事例があった品目については、重点的にモニタリングを行っています。

WEBでチェック

