



8種類全部
こだわりの国産!

八つの旨みの極みだし

8種類の国産素材のうま味がとけ合っただしパックです。かつお本枯ぶし・かつお荒ぶし・さばぶし・いわし煮干し・あじ煮干し・根こんぶ・こんぶ・乾燥しいわしを配合した、上品で深みのある味わいです。調味料(アミノ酸)に頼らず、天然発酵調味液やしょうゆなどで味を調えているため、他の調味料を使わなくてもこれ1つで料理の味が決まります。いつもの和食料理がワンランクアップし、家族も驚くこと間違いありません。



輝くような黄金色のだしは、食材の色を引き立てる薄めの色合いです。

国産素材の長期熟成生みそ

一般的な生みそ熟成期間が90日なのに対し、180日以上じっくり熟成させた、まろやかでうま味のあるみそです。仕込み素材は、国産大豆、国産米、長崎県崎戸の海水塩と、国産素材にこだわりました。自然なおいしさをそのまま生かすため、日持ち向上のためのアルコールは加えず、加熱殺菌も行っていません。だからパック詰めされてからも、酵母は生き続けます。"生みそ"ならではの、深いコクとうま味がしっかりと味わえます。



「素材のよさと、ていねいな下準備が味の決め手です」と語る、ひかり味噌株式会社 小市さん。

国産素材を
じっくり熟成!



骨取りさばのみぞれ煮

子どもはもちろん、魚の骨を取るのが面倒で魚を食べなくなっている人が増えています。そんな人におすすめなのが、この商品。人の手で1本ずつついでに骨を取り除いているので、骨を気にせず魚をパクパク食べられます。原料のさばは、品質管理に優れて脂のりのよいノルウェー産を使用。甘めのしょうゆだれに大根おろしを加え、さっぱりと仕上げました。



「手軽さ+本格の味」で、
こだわりのある暮らしを支えたい。
調理は、簡単に済ませたい。でも、おいしいものを。コープデリでは、そんな暮らしからの願いに応える商品をご用意しています。ライフスタイルを大切にしたい方のためのラインアップです。



6種のハーブを使った! 大きなグリルチキン

存在感があり、ハーブの香り豊かなこのグリルチキン。実は電子レンジで温めて、仕上げにトースターで皮をパリッと焼くだけで出来上がり! まるでレストランに出てくるような本格的な一皿が、ご自宅で手間なく簡単につくれます。忙しい時にうってつけの商品は、組合員さんと一緒に商品づくりを行う「あったらいいな! プロジェクト」から生まれたもの。組合員さんの声をたくさん聞きながら、その声を分析・取り入れてつくりました。「本格的なメニューで家族を喜ばせたいけど、時間はかけられない…」と悩んだときこそ、ごちそう感のあるこのグリルチキンをぜひ食卓へどうぞ。完成度の高い見映えと味わいに、家族の歓声が上がります。



ブラジル産鶏もも1枚肉に、6種のハーブと2種のスパイスで味付けしています。



ケラダ! もちろん
お肉やお魚に
かけても

野菜たっぷり 和風ドレッシング

「これかけると子どもが野菜を食べる!」と組合員さんからの支持が高いドレッシングです。もろみを搾っただけの生しょうゆをベースに、「生のまま」すりおろした玉ねぎとニンニクを入れ、さらに乾燥しいたけ、しょうがを加えて風味豊かに仕上げました。たっぷり使っている野菜は、もちろんすべて国産です。



ドレッシング全体の約17%にもなる玉ねぎ。下処理は、すべて手作業でいねいに。



ミックスキャロット

「我が子に苦手なニンジンを食べさせたい」。そんな声から誕生して35年以上経つミックスキャロットは、にんじんをベースに7種のフルーツをミックス。にんじん嫌いの子どもも喜ぶおいしさです。

