

産直 コープの里

飼料にもこだわる、 だから安心。

2009年、豚肉からはじまったコープデリのお米育ちシリーズは、現在、鶏肉、牛肉、鶏卵や加工品にも広がっています。おいしく食べて、安心。しかも、日本の食料自給力の向上にもつながっています。



お肉を食べて日本の
田んぼを元気に

産直お米育ち豚

日本ではお米の消費量が減り、見慣れた田園風景も年々減っています。一度でも米づくりをやめた田んぼは、再びよみがえらせるのが大変。そこで行っているのが、休耕田で飼料をつくる取り組みです。

出荷前の約2カ月間、飼料に約15%の飼料米を混ぜて育てた「お米育ち豚」。おいしくいただいて、田んぼを元気に！...そんな想いが詰まっています。



※「産直お米育ち豚」の産地は、岩手県、千葉県、茨城県、群馬県、長野県です。

産直お米育ち豚肩ロース生姜焼用

やわらかな肉質で、脂身がさっぱりとした味わいのお米育ち豚。生姜焼きにちょうどよい、約3.5mm厚にスライスしています。



IWATE



国産の飼料米で育てた、
産地指定牛肉です

産直お米育ち牛

産直産地で、日本のお米を配合した飼料を食べて育った「お米育ち牛」。飼料米を10%配合した飼料を、出荷前の約6カ月間与えています。生産者は牛舎に敷く稲藁をこまめに交換して清潔な状態を保つなど、牛が健康に育つための環境づくりに日々精を出しています。



CHIBA

産直お米育ち牛切落とし
牛モモ肉・カタ肉・バラ肉などを、約2mm厚にスライスしました。品質を保つためパック内に酸素と炭酸ガスを充填した、冷蔵フレッシュパックでお届けします。



生まれも、育ちも、
飼料米も国産です

産直純和鶏お米育ち

現在、国内で生産・販売されている鶏の多くは、親や祖母は外国から輸入された鶏です。そのため、これらの国内自給率は2%ほどというのが現状。国内自給率を上げるために祖父母鶏から国内で育てようという開発したのが、100%国内血統の「純和鶏お米育ち」です。穀物やハーブをバランスよく配合したエサに、飼料米を20%以上加えており、食料自給力アップに貢献しています。



産直純和鶏お米育ちモモ肉
適度なやわらかさがあり、噛みしめるごとにコクとうま味がしっかりと感じられます。シンプルなチキンステーキも、ご馳走に大変身！



お米で育つ、
きめ細かな肉質の秋田牛

黒毛和牛お米育ち

AKITA

豊かな雪解け水が大地に染みわたる秋田県は、昔からお米づくりが盛んです。地元で自然や作物を生かして飼育したいと、米どころの秋田県産米を中心に配合した飼料米を、血統の良い黒毛和牛に与えて育てたのが「黒毛和牛お米育ち」です。牛の頭数を制限したゆったりとした牛舎で育てています。



黒毛和牛お米育ち肩うすぎり
脂身はあっさりとしていて口どけがよく、肉質はやわらかでジューシー。肉質の評価基準1~5等級のうち、4等級以上を厳選しています。



大切な命をいただく だからこそ品質にこだわる

生産者が苦勞して世話をし、すくすく育った動物の大切な命を私たちはいただいています。

コープデリは、その大切な命をおいしく食卓に届けるために、と畜から原料加工、商品加工、すべてにおいて自前の生産施設(コープネットフーズ)や協力会社にて一貫した品質衛生管理を行い、「おいしさと安心」をお届けしています。

