

生産者との信頼が つくる安心品質！

さまざまな生産者が携わって、初めて1つの商品が生まれます。だからコープデリでは生産者との繋がりを大切に、安全でおいしい商品づくりに励んでいます。

” 飼料の原料から生産体制まで、
こだわりから生まれた新鮮たまご

親鶏のエサの原料から
こだわって作っています。
はぐくむたまご



親鶏のエサの主な原料となるコーンは、特定産地で栽培された遺伝子組換えでないものを使用。コーン生産者の皆さんをアメリカ現地まで訪ね、質の良いコーン作りを共に確認しています。

また、養鶏場や選別・パック工場の皆さんとの間でも信頼関係を築きながら、品質や生産体制管理を図っています。

※はぐくむたまごの産地は茨城県、群馬県、埼玉県、千葉県です。



鶏の飼料には、収穫後農業不使用のNON-GMO(非遺伝子組換え)のコーンを使用。米イリノイ州の生産者グループが生産したものに限定しています。

お米の飼料で
田んぼが元気になるたまご
稲穂のみのりたまご

岩手山の麓、きれいな空気と水に恵まれた環境から生まれる稲穂のみのりたまご。親鶏のエサの10%は地元休耕田などを利用して作られた国産米。そして、鶏舎の鶏糞は肥料として地元農家に提供され、地域に良い循環を生み出しています。ご家庭でおいしいたまごを食べることで、こうした地域活動にも一役買っているのです。

※稲穂のみのりたまごの産地は岩手県のほか、群馬県です。



鶏にストレスを
かけないことが
大事なんだよ。

たまごの産地のひとつ
岩手県(株)岩手ファーム



田んぼを休めず
お米をつくれる。
ありがたえ！

飼料米 生産者の一人
伊藤さん

コープデルリのたまごのお約束

①新鮮たまごをお届け

採卵したその日にパック詰めにし、徹底的に冷蔵管理。たまご一つひとつに採卵日と賞味期限日をシールなどで一目でわかるようにしています。



②一貫した冷蔵流通

パック後に温度を下げ、物流拠点へ冷蔵車で輸送。通い箱にセットする段階で10℃以下になるよう管理しています。

” 組合員さんと生産者さんをつなぐ
コープデルリの商品づくり



収穫
できましたよ

つきたての
おもちをみんな
食べたよ！

おもちって
こんなふう
に作られてるんだ！

コープデルリの
組合員さんと
つくりました！

これがみんな
で作ったおもちです！



組合員さん親子が
もち米作りから参加しました！
新潟県村松産
特別栽培米
こがねもち

「おもち作りを通して、子どもたちに日本の農業の現状、産地のことを知ってもらいたい」という想いから、2015年にスタートしたこの取り組み。組合員さん親子が、原料となるもち米の田植えや稲刈り、加工場見学など、もち米生産者や、メーカーのたいまつ食品(株)と協力しながら作り上げています。

田植えから、工場見学まで。組合員さんが参加しました。



田んぼがある新潟県五上市村松の川内地区は、清流が流れる自然豊かな土地。水はけの良い土壌が、おいしいお米を育てます。

田植えのとき、田んぼの中にドジョウがたくさんいることに子どもたちは感動！収穫のときも、脱穀してもみ殻を取ったばかりのお米に「白くないの？」と驚きの声も。

10月、自分たちが田植えをしたもち米でつくる「こがねもち」の製造ラインを見学。「クリーンルームのきれいな環境下で包装するの

で、加熱殺菌をしなくてもつきたての風味を味わえるんですよ」というメーカーさんの説明を、子どもたちも真剣に聞いています。

こがねもち米は、コシ・伸びがあって舌触りなめらか、もっちりとした食感が特徴の、おもちに最適なお米です。

さらに、農林水産省ガイドラインによる節減対象農薬の使用回数と化学肥料の窒素成分量を、地域の慣行栽培に比べ50%以下に抑えた、こだわりの特別栽培米です。