

産直

コープの里

いつもの、あの商品も 産直素材でつくりました。

産地も生産者もわかる、コープデリでおなじみの産直品。
毎日の食生活の中でもっと身近に感じられるよう、産直素材を使った商品を取り揃えました。



お米一粒一粒の食感と お米のおいしさを追求した 産直新潟佐渡 コシヒカリで作った 焼おにぎり

新潟県佐渡の持続可能な農業を応援しようと始まった、「佐渡トキ応援お米プロジェクト」。このプロジェクトで交流のある新潟県佐渡産コシヒカリを使った、手軽でおいしい焼おにぎりです。

二度蒸しで炊きあげたお米は、一粒一粒がふっくら、しつかり。かつおだしベースの調味液で味付けをしてから、ふんわり、ほろっとした食感になるよう握っています。その後、高温で焼いてからしょうゆダレをかけ、再び高温でサッと焼き上げる二度焼き仕上げで、ふんわり香ばしい焼おにぎりが出来上がります。

お米のおいしさを最大限に引き出すため、しょうゆにもこだわりました。数ある中



TRADE MARK
100年以上前に新潟市で創業した菱山六番油(ひしやまろくしょうゆ)株式会社。
ヒシヤマロク



丸大豆しょうゆの豊かな香りを楽しんでほしい。

から選んだのが、新潟県のお酒・菱山六番油(株)が作る、新潟県産丸大豆使用「かおり丸大豆しょうゆ」。天日塩を使いマイルドに仕上げた、香り高い本醸造特級しょうゆです。そのまま食べてもおいしい佐渡コシヒカリのお米と、丸大豆しょうゆの豊かな香りとコク。お米の甘みを引き立たせた、自慢の焼おにぎりです。



食べてみた感想を
教えてください！

おしょうゆの味はわき役で、お米のおいしさを最大限感じられる。ただのわき役でなく、品のよい感じ。絶対に主役をくったりするような子ではありません。ひかえ目ですぎ。

やさしい味わいなので、何かおかずがあってもジャマしない。

上品な味わいで、焼おにぎりというより「味わいしょうゆおにぎり」といった感じ！

コクと酸味のバランスがよくマイルドな風味の

産直のはぐくむたまごで 作ったマヨネーズ

コープデリでおなじみ産直の「はぐくむたまご」の全卵を使った、たまごの風味にこだわったマヨネーズです。お酢は、醸造酢とりんご酢をブレンドして、まろやかな味わいに仕上げました。鶏の飼料同様、原料のなたね油もオーストラリア産のNON-GMO(非遺伝子組換え)のものにこだわっています。



まろやかなマヨネーズができました！
アミノ酸を使わず、コクと酸味のバランスが取れた味わいを追求。マイルドであっさり、たまごの旨みを生かしたおいしいマヨネーズができました。(丸和油脂株式会社 開発担当)



大事に育てたたまごです！

鶏の配合飼料にはNON-GMO(非遺伝子組換え)のコーンを使用。快適な環境でたまごを産めるよう気を配っています。

(農事組合法人宮澤農産 生産者)

北の大地で育った
ホクホクおいしい味わい

産直北海道産男爵で 作ったレンジコロケ

北海道J.Aきたみらいの男爵にも限定した、じゃがいもの味が楽しめるコロケです。皮付きのまま蒸しているため、おいしい味がしっかりと感じられ、食感もホクホク。このおいしさを最大限に生かしたいと、化学調味料は使わずに味付けは塩・こしょうなどでシンプルに仕上げました。レンジ調理ながらも、衣の下地の配合を工夫することで、温めても衣はサクサク！夕飯のおかず、お弁当、サンドイッチなどにどうぞ。



樹上完熟梅を使用した
豊かな味わい

産直紀州産 南高梅で作った しそ梅・はちみつ梅

梅作りで盛んな、本場・和歌山県田辺市三栖地区限定で収穫した南高梅を使用。国産赤しそと、梅酢に漬けた「しそ梅」。国産はちみつを使用した「はちみつ梅」。それぞれ違った味わいの南高梅を楽しめます。



包丁いらずで簡単！
家族みんな大好き

産直豚肉を使った 回鍋肉セット

産直豚肉を使った便利な料理キットです。カット済み野菜と調味だれがセットになっているので、フライパン一つで炒めるだけ。手軽さはもちろん、味も本格的と人気です。



そろっGood!

カット＆下ごしらえ済みの具とタレのセット。加熱するだけで夕食のメインのおかずが完成！

