



### 国内産小麦さぬきうどん

このコシ、このどろこしこそ、讃岐うどん！国内で使用する小麦粉の大部分を輸入に頼る中、香川県では「讃岐の小麦粉でつくる『讃岐うどん』を復活させよう！」と専用小麦・さぬきの夢を開発。この小麦粉に塩、水だけを使って香川県内でつくったこのうどんは、小麦の香りが違います。



### 有機栽培 つぶコーン・ミックスベジタブル

サラダやスープ、チャーハンなど、あると何かと使えるつぶコーンやミックスベジタブル。コープデリでは素材に有機野菜を使用。収穫したてのものを短時間で急速冷凍し、おいしさをギュッととじてこめています。



手軽に使えて、しっかり華やか！  
会話もはずむ家族の朝食♪

ほら、食卓が笑顔になるね  
いつもの食卓に、  
お気に入りか、  
また増えました。



### 有機栽培大豆極小粒納豆

日本の朝ごはんの定番だからこそ、こだわりのものを。アメリカの契約農場の有機栽培大豆を日本国内の工場加工。じっくり発酵させて濃厚な味わいに仕上げました。タレの醤油にも有機栽培大豆を使用しています。



### ロースハム

ハムエッグやハムサンド、オードブルなど、ハムは食卓で大活躍の食材です。コープデリのロースハムは、豚肉本来のうまみと自然な色合いを生かした「無塩せき」加工。赤いウイナーやハムが一般的だった1970年代、「子どもに安心して食べさせられるものを」という組合員さんの声から生まれたこの商品は、今なお愛され続けています。結着剤の代わりに卵たんぱく等を使って保水性を高め、しっとりとした食感に。はがしやすいうまみ数ミズらずらしてパックしています。



### 熟仕込食パン

しっとりとしたバサツき感のない食パンがほしい、そんな組合員さんの声に応じて生まれた熟仕込シリーズ。もっちりソフトな食感の秘密は、お湯でこねた小麦粉の「湯種」です。乳化剤・イーストフードは使っていません。

### 北海道産小麦使用 クロワッサン

朝食やおやつに手軽に食べられるパンは便利。でも、消費期限のことを思うと余分な買い置きは難しいもの。そこでコープデリでは10年以上前から、保存料不使用で製造後1カ月半日持ちするロングライフパンに取り組んできました。中でもクロワッサンは、生地はもちろんパネトネ種と呼ばれる酵母にも、こだわりの北海道産小麦粉「ゆめちから」を使用し、ふんわりしっとり、優しい口どけに。ストックにもうれしい個包装です。



### コーンマーガリン

(遺伝子組換え原料不使用)

アツアツのトーストにじゅわっと染みるマーガリンは、さっぱりしながらもコクのあるおいしさ。コーン油をはじめ、全ての原料油脂には遺伝子組換え原料不使用。トランス脂肪酸低減にも配慮しています。

