

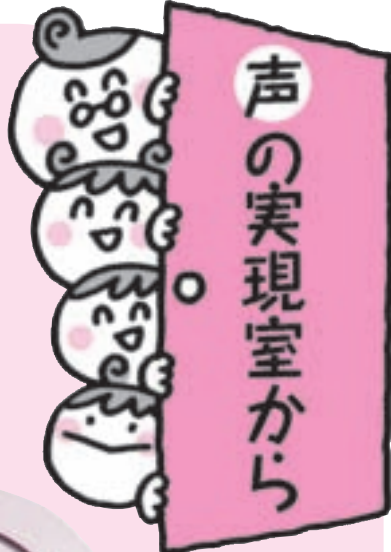
年6000件の『声カード』を活かして
もっとステキな生協に!



これって、 どっちがなの?

マーガリンとファット・スプレッドって、
どう違うの?

Q1



声の実現室から

種類	基準	
バター	「乳等省令」で乳脂肪80%以上のもの	
マーガリン類	各種の油脂に水、乳化剤、副原料を加えて乳化して製造したもの	
JAS基準	マーガリン	マーガリン類のうち油脂含有率80%以上のもの
	調整マーガリン	マーガリン類のうち油脂含有率75%以上80%未満のもの
	ファットスプレッド	マーガリン類のうち油脂含有率35%以上75%未満のもの



組換え不使用(緑色の線)か「分別」(黄色の線)かでパッケージの色を分けています。

A1
バターやマーガリンは乳等省令(牛乳に関わる法律)や日本農林規格(JAS)で基準が定められています(左表)。生協では、この基準にもとづいて表示しマーガリンでは、原料となる「コーン」が「遺伝子組換え不使用」(緑色の線)か「分別」(黄色の線)かでパッケージの色を分けています。

組合員さんの声にお答えします
組合員から寄せられる一番多い声は、商品のリクエストや改善の要望です。商品についての質問も寄せられることがあります。今回、知っているようで違いがハッキリわからない質問の声を取り上げました。

種類別	使用割合	成分		備考
		乳脂肪分	無脂乳固形分	
牛乳	生乳 100%	3.0%以上	8.0以上	乳脂肪分3%以上で無脂乳固形分8%以上を含むもの
成分調整牛乳		0.5%以上1.5%以下	8.0以上	生乳から乳脂肪分や水分を除去したもの。
低脂肪牛乳		0.5%未満	8.0以上	成分調整牛乳のうち、乳脂肪分を0.5%以上1.5%以下にしたもの。
無脂肪牛乳		0.5%未満	8.0以上	成分調整牛乳のうち、乳脂肪分を0.5%未満にしたもの。
加工乳	—	—	—	生乳またはバター等の乳製品を原料に乳成分を増やしたり、減らしたもの。
乳飲料	—	—	乳固形分 3.0%以上	生乳または乳製品を主原料に、乳製品以外のものをくわえたもの。

<参考>日本酪農乳業協会「牛乳百科事典」より

A2
牛乳は乳等省令によって基準が定義されています。(左表)また、殺菌方法の違いによって、「低温殺菌牛乳」等と表示をする場合もあります。成分調整牛乳は、牛乳から脂肪分だけを取り除いていますのでビタミンやカルシウム等の成分は牛乳と同じです。生協でも9月1回から脂肪分を2%に調整した「すっきりのみやすい牛乳」を企画しています。成分を調整していないものは「成分無調整牛乳」といいます。*「バーサルデザイン」の「切り欠け」は「成分無調整牛乳」だけにしています。

成分調整牛乳という牛乳が企画されていますが、普通の牛乳とどう違うのでしょうか?

Q2



1000ml 168円(毎週企画)

低価格の牛乳を希望される声に答えて9月1回から企画しています。

<キリトリ>

「こえ」をお寄せください。

ご記入いただいた「こえ」は、商品・しくみ・対応・サービスに整理して、「声の実現委員会」で取り上げて今後の改善に活かします。

お名前	ペンネーム希望の方()	5	組合員コード				
-----	--------------	---	--------	--	--	--	--

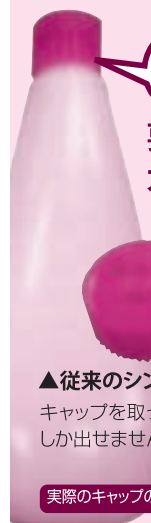
*ご記入後、8面のよどがわ生協行きの住所を貼った封筒に入れて郵送してください。

みなさんの声
でこんな事が改善されました

CO-OPマヨネーズのキャップが改善されました。(黄卵タイプ)

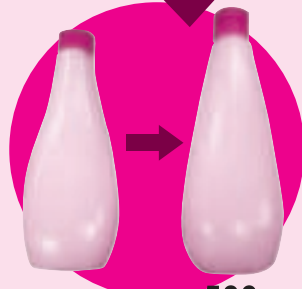
要望の多かったWキャップ化を実現!
太くも細くも出せるWキャップになります!

さらに



▲従来のシングルキャップ
キャップを取って太く星型にしか出せませんでした

▲新型のダブルキャップ
キャップを外せば、今まで通り太い星型に、上部を押し上げれば細く、二通りの出し方が可能になります



従来の400gから増量し500gに
198円(毎週企画)