

グリーンコープへの???にお答えします!

組合員どうしの交流会

組合員の生の声をお聞きしました

昨年（2022年）秋に開催されたグリーンガーデン（組合員交流会）。
今回は“組合員の声を聞く&カーボンニュートラル”をテーマに開催しました。
たくさんの方にご参加いただき、ありがとうございました。

大変遅くなりましたが、参加者の皆さんから寄せられたご質問やご要望と、
それに対する応答を全組合員にお知らせします。

より良いグリーンコープ生協おおさかへしていくために、
今後ご協力よろしく願いいたします。

こんな話題で盛り上がりました

カーボンニュートラルについて

- ・ 海外生活ではティッシュがとても値段が高く、気軽に使うものではないと感じたので、ティッシュを使わないようにしている。
- ・ 不要になった服などを切っておき、雑巾代わりに利用している。
- ・ ペットボトルを避け、マイボトルを利用するようにしている。
- ・ 豊中市の「生活情報センターくらしかん」では堆肥を作っていると市の広報紙に載っていた。ぜひ参考にしたい。

グリーンコープのココが好き!

- ・ 九州の商品が買える。
- ・ 瓶入りマヨネーズが大好き、美味しい。
- ・ 人参が美味しい、味と香りが全然違う。
- ・ 子どもがグミが好き、安心して食べさせられる。
- ・ 安心安全なものを求めているから、手に入るのが嬉しい。

【ご質問】 グリーンコープの「醤油」

いろいろあるから違いを知りたい

原料の割合の違い

こいくち 国産丸大豆醤油 (ひしお) あまくち 国産丸大豆醤油 (松合) こいくち 国産丸大豆醤油 (ちくご) こいくち 国産丸大豆醤油 (丸秀) 一般的な脱脂加工大豆の醤油



- 1.大豆・小麦など原料の配合割合が違うため風味が異なります
- 2.それぞれ製造メーカーが違います
- 3.味の違いを知りたい方はミニサイズのお試し4本セットで比べてみてください

組合員なら知っておきたい豆知識

グリーンコープの醤油 5つの共通点

- 1.全ての原料はnon-GMO(遺伝子組み換えでない)
- 2.大豆は、すべて国産丸大豆
- 3.化学調味料、合成保存料、合成甘味料不使用
- 4.本醸造醤油 酵母や乳酸菌、空気中の微生物の力で熟成を進める昔ながらの作り方で、アミノ酸液などを添加しない自然な製法です。
- 5.リユース瓶を採用 地球環境を守るためにリユース瓶を採用しています

原料の割合の違い

こいくち
国産丸大豆醤油
(ひしお)

あまくち
国産丸大豆醤油
(松合)

こいくち
国産丸大豆醤油
(ちくご)

こいくち
国産丸大豆醤油
(丸秀)

一般的な
脱脂加工
大豆の醤油



【ご要望】 アプリ・WEB注文について

おすすめ機能や配送料無料の
ポップアップ機能があればいいのに・・・

1.利便性向上に繋がるアイデアをありがとうございます

現在のホストコンピューターの性能では、多くの機能を追加するとGCwebの表示が遅くなってしまう可能性があります。

2.費用が捻出できません

おすすめ機能には490万円、配送料無料ポップアップ機能には550万円の費用がかかることが分かりました。

3.今後技術基盤が整えば・・・

検討を重ねましたが、ご要望に沿うことができませんでした。
今後、技術面・費用面の環境が整ったときに、改めて検討します。

【ご要望】 納豆について

値段を安くしてほしい、タレなしが欲しい

1.安い納豆、本当に安全ですか？

普段食べる食材なので、少しでも安く買いたいですよね。

でも、グリーンコープの安全基準に合った原材料で作ると、どうしてもこれ以上、安く作ることはできないのです。グリーンコープの納豆は、すべて国産大豆を使用しています。

また、作り方にも独自の拘った究極の納豆なのです。

2.実はあったんです、タレなし納豆

約25年前までは、タレなしで企画されていました。タレ付が欲しいというご要望で誕生したタレあり企画。おかげさまでタレなしの3倍の供給に！タレ付企画に集約されることとなりました。

3.拘りのタレ

タレまで安全性に拘っているのがグリーンコープです。

醤油は「ちくご」酢は「GC食酢」塩は「なぎさ」を使用するなど徹底的に拘っています。

納豆以外にも、冷ややっこや和え物などにお使いいただけます。