

とっとり しまね おかやま ひろしま やまぐち

# コープCSネット

中国・四国

（便り）

生活協同組合連合会コープ中国四国事業連合会報

としま かがわ えひめ こうち

## CO-OP 9生協の夢広がるネットワーク

謹んで新年の  
お慶びを申し上げます



コープCSネット理事長  
小泉信司

2016年は、商品事業で会員生協の皆様に貢献することは勿論、平和やTPP・消費税問題をはじめ、私達を取り巻く問題についても会員生協と一緒に考えながら、幅広い経営貢献ができますよう、積極的に連帯事業に取り組んでまいります。

本年も引き続き、ご支援・ご協力を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。



### 組合員さんの声からリニューアルしました!!

おかやま育ち



朝日米を使ったエビピラフ

しまね発



五目炒飯 焼豚入り

おかやま育ち



朝日米を使ったチキンライス

しまね発



ビビンバ炒飯

しまね発



高菜ピラフ

### CONTENTS

ページ

- 2 役員新年の挨拶
- 3 役員新年の挨拶
- 4 下期体制変更について  
もずく基金報告
- 5 組合員さんの声をかたちに
- 6 商品開発委員会 進捗状況  
リニューアル商品のお知らせ
- 7 コープCSネット公式HP  
商品活動報告ページリニューアル!!
- 8 トピックス コープやまぐち  
フェイスブックはじめました



コープCSネット理事長  
小泉信司

# 謹んで新年の お慶びを申し上げます

コープCSネットが設立され、本格的に宅配事業の商品調達をはじめ11年を迎えようとしています。

昨年は、コープCSネット設立10年を迎えることができました。これも会員生協を始め全国の生協・お取引先様からのご支援・御協力の賜物と感謝申し上げます。

この10年は特に宅配事業の統合・インフラ整備に注力しました。具体的には、商品及びカタログの統合からスタートし、尾道物流センター（尾道市）、組合員サービスセンター（山口市）、エコセンター（特例子会社の設立）の設置を致しました。

2015年度は、11月を終えた時点でコープCSネット供給高は予算比98.2%・前年比101.7%と厳しい事業状況となっております。利用人数は前年比100.2%と踏みとどまっているものの、実利用点数の低さが全体に影響しており、利用点数向上に向けた抜本的なMD（マーチャンディング）改善が必要となっておりますが、第4四半期には事業状況を改善し、組織一体となって事業予算の達成に向けて邁進してまいります。

一方、商品面では、新商品の開発や、既存商品のリニューアルにも積極的取り組み、2015年度より始めた、組合員の声やニーズ・ウォンツから「求められる商品」を開発する、組合員参加による新たな商品開発の実験的な取り組みは、「商品開発委員会」を設置し、計画どおりの進捗で、来年度にはいくつかの新しい商品がリリースできる見込みとなっております。またこの間の大きな課題であった、システム統合も会員生協との調整もほぼ完了し、来年度から統合を進める準備も整えることができ

した。しかしながら中国地区・四国地区会員生協との意見交換・コミュニケーションについてはさらに強化が必要であり、今後の課題として早急に進めていかなければいけないと思っております。

中国・四国地方は少子高齢化も急速に進み、それに伴う地域の疲弊・生活インフラの崩壊は深刻な状況となっている中、私達生活協同組合がそのような地域の中で果たすべき、もしくは求められる役割は益々大きくなってきています。連帯事業を進めることにより、会員生協への経営貢献を果たしていくことを中心としながらも、そのような地域の中で大きな役割を果たす会員生協の事業・活動をいかに事業連合として支援できるのか、検討・実践していくことも大きな課題であると考えています。

2016年は、商品事業で会員生協の皆様にご貢献することは勿論、平和やTPP・消費税問題をはじめ、私達を取り巻く課題についても会員生協と一緒に考えながら、幅広い経営貢献ができますよう、積極的に連帯事業に取り組んでまいります。

本年も引き続き、ご支援・ご協力を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。





コープCSネット専務理事  
塩道 琢也

# 新年あけまして おめでとうございます



昨年はコープCSネット設立10年の記念すべき年となり、商品開発の新たな取り組みや、システム最適化Stage 3.0の本稼働に向けての協議も前進させることができました。事業状況は上半期は堅調に推移していたものの、下期以降は天候不順の影響もあつて非食品事業の不振や利用人数も予算を下回る状況となっており、年度末に向けて厳しい状況となっています。実利用高は予算を維持できていますが利用点数は減少しており暮らしへの貢献度合いが高まったとはいえない状況です。品揃え・価格・暮らしの提案・商品開発など、コープCSネットとしての役割を果たすために、これからも業務レベルの向上に取り組みなければならないこと、一人ひとりの組合員さんの暮らしにフィットする宅配事業をつくるためには、コープCSネットと会員生協相互の連携を強める必要があることも明らかになってきました。



東日本大震災発災から5年。未だに18万人を超える方が避難生活を余儀なくされて

います。時間の経過とともに過去のこのように思えますが、震災を過去のものと思わず、まだまだ継続した支援に取り組みなければなりません。中国・四国地方、全国の生協で取り組んでおられる行政諸団体との災害時支援協定をはじめ、地域の見守り活動の広がりなど生協の役割が確実に広がっています。安全保障関連法案の制定、世界的なテロ事件・TPP締結・消費税増税など普段の営み、平和が当たり前でなくなってきた



時代、そして子どもたちの未来への不安が増す中、食の安心・安全から暮らしの安心・安全へ。生協の社会性発揮を高めるための事業連帯における支援のあり方も重要な課題となっています。

設立から11年目。新たな1年目として、組合員の多様な暮らしに役立ち、社会性発揮のためにも、「聴く・見る・話す」を通して共に考える場をつくり、継続した取り組みが年々深化していけるようにコープCSネットも皆様と一緒に進んでいけるよう努力をまいります。

本年はシステム統合運用稼働に加え消費税増税を控え、皆様にとっても例年以上に多忙となることが予想されますがご協力、ご支援よろしくお願い申し上げます。

この新しい年がより佳き年になるよう心より祈念いたしまして、私からの年頭の挨拶とさせていただきます。本年も宜しく申し上げます。



# 2015年度下期 体制変更について

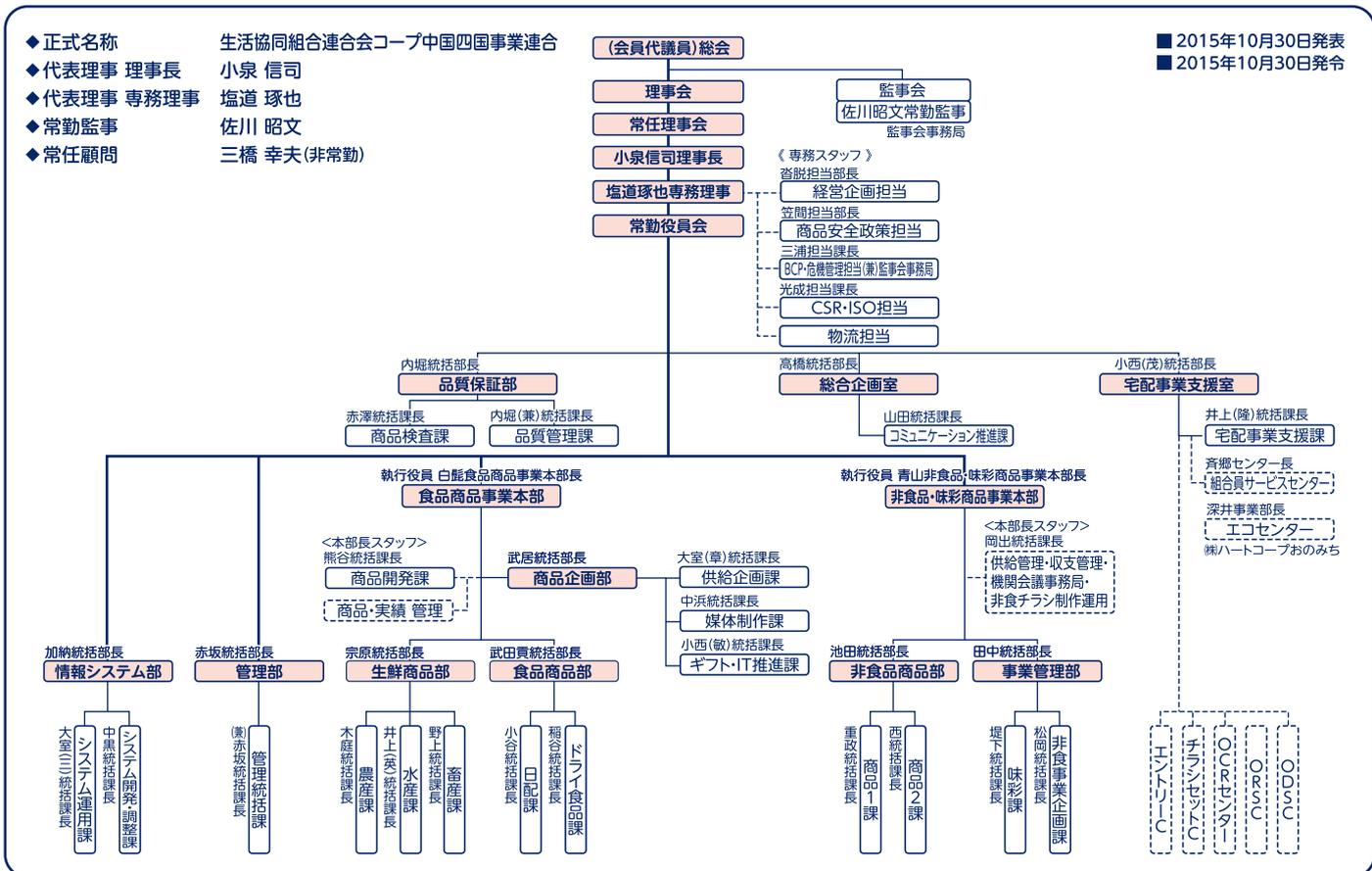
2015年下期体制変更に伴い、食品と非食品のお申し出業務(商品クレーム対応業務)を2015年8月より、品質保証部品質管理課(広島市東区二葉の里)に統合しました。今回の統合に伴い、品質保証業務の一元管理が可能になり、より精度の高い品質管理が可能になりました。

2015年10月には総合企画室を「宅配事業支援室」と「総合企画室」の2室に分けました。

「宅配事業支援室」は、宅配事業のインフラストラクチャー整備を主な業務とし、尾道物流センター、エコセンター、組合員サービスセンター、エントリーセンターの後方機能と、仲間作り支援、折り鶴再生事業などの業務を担います。

「総合企画室」は、会員生協や外部組織との調整を主な業務とし、店舗事業の共同仕入れ・共同調達、宅配事業の商品活動・商品学習会、内外広報活動などの業務を担います。

## 2015年 コープCSネット 事業執行体制(第二次)



## もずく基金

コープCSネット独自開発商品「恩納村産味付太もずく」をはじめとする「もずく」の生産者団体である恩納村漁業協同組合は漁業活動と並行して、沖縄の海の生態系を守っています。コープCSネットもその取組みに協賛して2010年より「もずく基金」の活動を始めました。集まった基金は、恩納村のサンゴ礁再生事業に役立てています。



2014年には、2010年に植え付けしたサンゴが産卵しました

### 2015年度 基金報告

2015年4月から11月までの基金額は

**1,477,373円**となりました。

(基金前年比 100.9%)

# 組合員さんの声をかたちに

コープCSネットでは、会員生協の組合員さんの声から様々な改善活動を行っています。会員生協や組合員サービスセンターに寄せられる声は多岐に渡り、コープCSネットの各部署で改善活動が行われています。今回は2015年度に行われた改善活動の事例を紹介します。

## 事例1

### 「CS独自開発商品 だしの素」

大袋タイプは経済的ではあるが、量が多いので最後まで使用できない。



### 2015年4月2回より小袋タイプへ

スタンドパウチからご要望の多かった小袋タイプにリニューアルしました。包装形態を個包装タイプへ変更するにあたり、量目を現行の150gから「8g×16袋(128g)」に変更しました。これは3~4人の家族が毎日味噌汁に使用した場合、約1ヶ月で使いきれれる量目です。

## 事例2

### 商品案内チラシ「美味食彩」

今まで「味彩Plus」の商品は、「おしえてNet」で検索できていたけど、「美味食彩」になってからアレルギー物資や原材料が検索できなくなった。

\*「美味食彩」は、2015年4月1回から新しく発刊した商品案内チラシで、旧「味彩Plus(ネット検索機能あり)」と旧「うまいもの宅配(ネット検索機能なし)」を合冊したため、情報公開ができない状態になっていました。



### 2015年6月1回 企画分より 情報公開!

旧「うまいもの宅配」分も含めて「美味食彩」の商品情報を「おしえてNet」で検索できるようになりました。

## 事例3

### 「サンつがる」

りんごの表面がとてもテカテカしていましたが、あれは何ですか? 味はとても美味しかったのですが...



### 公式ホームページに商品情報を掲載

りんごの表面がツルツルしたりテカテカしたりするのは、ワックスなどの被膜剤を添加しているわけではなく、りんご本来の性質です。りんごの品種によっても違いがあり、ジョナゴールド、つがる、サンつがる、千秋などでよく見られ、ふじ、サンふじ、王林ではあまり見られません。複数頂いた問合せだったので、疑問に思っている組合員さんは潜在的に多く存在すると思われました。コープCSネット公式ホームページで「よくある問合せ」として情報公開しました。

## 事例4

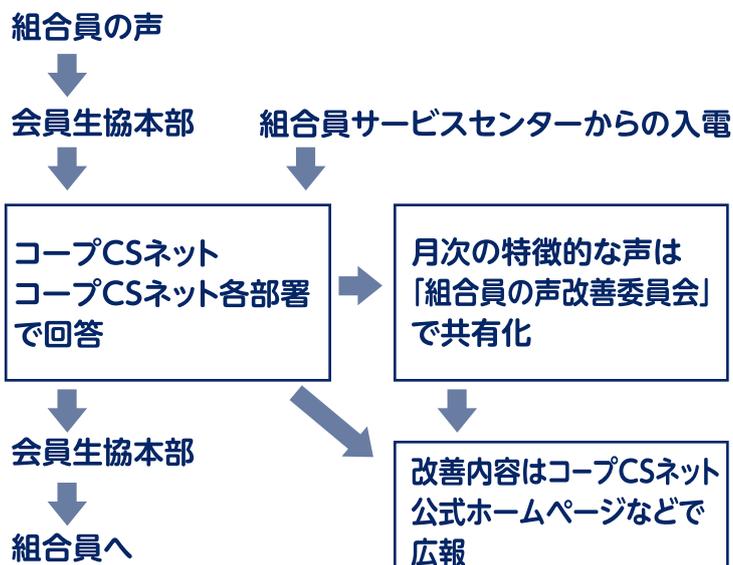
### 「CS独自開発商品 生冷し中華(しょうゆだれ)2食」

具をのせてタレをかけると、分量が少なすぎて味がうすくなるので、もう少しタレの量を多くしてほしい。

### 2016年春 リニューアルに向けて試作中!

他にも同様のご意見をいただいております。来春発売に向けて現在試作中です。

### 【組合員の声 フローイメージ】



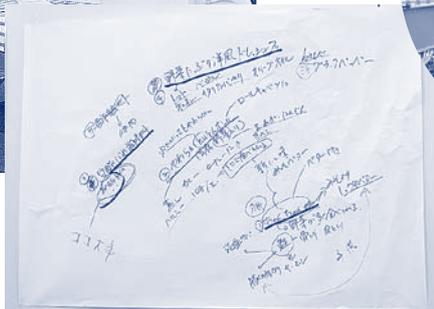
# コープCSネット商品開発委員会報告

2015年11月24日(火)中国地区5会員生協組員参加の「第4回商品開発委員会」が、コープCSネット二葉の里本部(広島市東区)で開催されました。当日は、カラーの資料を使って第3ステージ後半から第4ステージに向けての流れを確認した後、「夕食メイン(主菜)のおかずについて～野菜をたくさん食べるために～」の商品案10の中から4つ、「現在使っているスープ・汁について」の商品案4つの中から2つを選んで、候補となっている商品の具体的なイメージを検証していきました。次回2016年1月26日(火)の委員会では、参考品や1次試作品などを準備し、候補メーカー、バイヤー等交えての委員会を予定しています。



開発会議も4回目。和やかに進んでいきます。

候補商品を模造紙に書き込み、「なぜこの商品なのか」を発表します。



昼食のドレッシング作り。レッドオニオンを使ってピンク色のドレッシングを作ってみました。

## 組合員さんの声からリニューアルしました!!

コープCSネット独自開発商品の中でも絶大な人気を誇る冷凍米飯!電子レンジやフライパンで加熱するだけで、いつでも美味しい「炒飯」や「ピラフ」などが食べられます。今回は、商品モニターさんやeふれんず(インターネット注文)などに寄せられる組合員さんからの「彩りを良くしてほしい」「具材を増やしてほしい」という声を参考に、5商品がリニューアルしました!!

【商品名】朝日米を使ったエビピラフ

【地産地消】おかやま育ち

【リニューアル】2015年11月3回

【商品特長】お米は、岡山県産米「朝日米」を100%使用しています。プリッとしたエビと国産野菜(たまねぎ・コーン・にんじん・いんげん・ピーマン赤・ピーマン緑)を使い、岡山県産の朝日米に魚介のうまみいっぱいのアメリケーヌソースで味付けした、ベーシックなピラフです。

【リニューアルポイント】味付けはそのまま、具材の「コーン」「にんじん」の配合量を増やし、「赤・緑のピーマン」を新たに追加しました。



【商品名】五目炒飯 焼豚入り

【地産地消】しまね発

【リニューアル】2015年10月1回

【商品特長】米は、島根県産米「きぬむすめ」を100%使用しています。島根県で飼育された豚肉を使った「焼豚」、国産の野菜「にんじん」「たまねぎ」「ねぎ」「たけのこ」を使用しています。

【リニューアルポイント】具材の種類・産地、味付けは変更せず、具材の「にんじん」「焼豚」「だし玉子」の配合を増やしました。ご飯の色目を少し濃くしました。



【商品名】朝日米を使ったチキンライス

【地産地消】おかやま育ち

【リニューアル】2015年12月1回

【商品特長】お米は、岡山県産米「朝日米」を100%使用しています。岡山県産の朝日米をトマトケチャップベースで味付けし、国産の鶏肉・コーン・たまねぎ・にんじんなどの具材を入れ、乳成分を使わないマーガリンでコクを出しました。お子さんが食べやすい甘めの味付け。グリーンピースはニュージーランド産です。

【リニューアルポイント】具材の「コーン」と「鶏肉」の配合を増やしました。パプリカ色素を微量加え、ご飯の色ムラを解消しました。炊飯時の加水の量を調整することで、レンジ調理時のベタツキを改善しました。



【商品名】ビビンバ炒飯

【地産地消】しまね発

【リニューアル】2015年11月1回

【商品特長】お米は、島根県産米「きぬむすめ」を100%使用しています。ご飯(島根県産「きぬむすめ」100%)に6種の具材(ほうれん草・もやし・にんじん・白菜キムチ・牛肉・スクランブルエッグ)を合わせました。コチュジャンのピリッとする辛さと、味噌・漁醤・にんにく・ごま等の風味が合わさった味付けです。

【リニューアルポイント】具材の種類・産地、基本的な味付けは変更せず、具材の「ほうれん草」「にんじん」「白菜キムチ」「牛肉」「スクランブルエッグ」の配合を増やしました。



【商品名】高菜ピラフ

【地産地消】しまね発

【リニューアル】2015年12月3回

【商品特長】お米は、島根県産米「きぬむすめ」を100%使用しています。具材は国産の豚肉・高菜・にんじんを使用し、マイルドで深みのあるピリッと辛いピラフに仕上げました。

【リニューアルポイント】具材の種類・産地、基本的な味付けは変更せず、具材の「スクランブルエッグ」と「にんじん」を増量しました。ごま油を少し増やすことで風味を良く仕上げました。



# コープCSネット公式ホームページ 商品活動紹介をリニューアルしました!

コープCSネットの商品活動は、コープCSネット提案の商品セミナーを中心に中国四国地区の会員生協で開催されています。開催された商品セミナーの様子は、コープCSネット公式ホームページで公開しています。PDFでの情報公開から、WEBページでの情報公開にリニューアル(2015年12月)しました。会員生協の組合員さんにより身近に商品の良さや活動の様子を感じて頂ける構成にしています。

## 【公式ホームページ TOP画面】



コープCSネット公式ホームページでは、「商品」をキーワードに3つのグループ(「商品情報検索」「商品コミュニケーション」「商品レシピ」)に分けています。

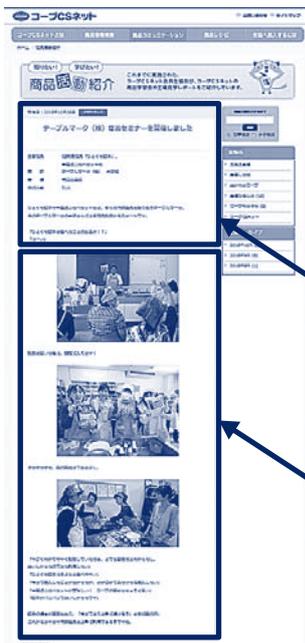
商品活動紹介のページは、「商品コミュニケーション」の中にあります!

## 【リニューアルしたページ】



学習の様子を写真掲載し、セミナーの様子をイメージしやすくしました。タイトルをクリックすると詳細ページに移動します。

## 【詳細ページ】



セミナーの概要  
委員会名 参加人数  
などの情報を  
掲載しています

画像をメインに、  
セミナーの様子を伝えてい  
きます。



# Facebook 始めました

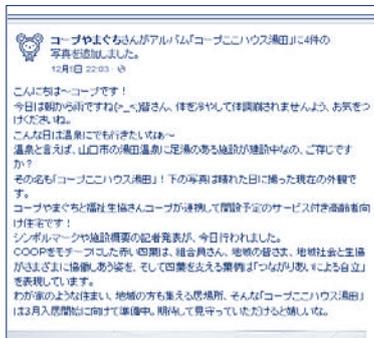
コープやまぐちでは、2015年11月よりfacebookを正式公開しました。  
(URL:<https://www.facebook.com/yamaguchi.coop/>)  
コープやまぐちのことを楽しく見ることができて、暮らしに役立つこと、  
お得なことなどを情報発信しています!



## 特徴1 6つの公式facebookで、コープやまぐちがより身近に!

なんと! コープやまぐちが公開した公式facebookは6つ!  
コープやまぐち全体の公式facebookの他、『コープことこと(コープやまぐちの店舗)』の公式facebookが5店舗分あります。

## 【福祉事業スタートのお知らせも、公式facebookでお知らせ】



コープやまぐちが新たにすすめる福祉事業として、福祉生協さんコープと連携して開設するサービス付高齢者向け住宅「コープここハウス湯田」の合同記者会見の様子や、現在、山口市に建設中の施設の様子など、タイムリーな情報を随時発信しています。  
近日予定のイベントでは、組合員活動のイベント情報や、2016年3月26日、27日に開催する「生協まつり」のご案内もしています!

## 特徴2 『コープことこと』の5店舗のfacebookはレア情報満載!

コープことこと いずみ店、コープことこと とうももん店、コープことこと 宇部店、コープことこと 新下関店、コープことこと とくやま店から、  
広告チラシではお知らせできないタイムリーな店舗情報を発信しています!皆さんも激レア情報を探してみてくださいね!



## 【少量企画も取り揃えて、色んな暮らしにお役立ち】

クリスマスに欠かせない苺だけど、1パックも要らないわ... (泣)  
という組合員さんの声に応じてお店独自で少量パックを準備しました。  
岸本さん(中央男性)が手に持っているのが少量パックのいちご。少人数のご家族にぴったりです。

## 【組合員さんからのコメントで、双方向のコミュニケーションも】

季節のおすすめ商品を、店長のコメントつきで紹介。試食会で好評だったものや、店長が食べてみておいしかったお菓子など...。  
組合員さんから「それよく利用してます。おいしいですね!」「この商品もおいしいですよ。」などのコメントが寄せられることも。  
その他、組合員発のレシピが紹介され、それに対するコメント等も寄せられています。

