

生協ならではの 思いやりとこだわりを込めて

国産野菜(にんじん、ほうれん草、たまねぎ)としらすを使用しています

色分けで、対象年齢がすぐ分かる

時間のない時も、手軽に離乳食が作れます

小分けされて使いやすいサイズ

商品の情報が分かりやすく書いてあるので安心

かつおだして作った5倍がゆ

冷凍なので、使いたい時に使いたい分だけ使える

ミニうどん 80g

冷凍讃岐うどん 200g

1 2 3 4

込められています。①子どもを持つ組合員の声カタチにしたこと、②安心な原料と徹底した品質管理、③便利な冷凍食材の充実、④使い方が自由な「素材型」⑤幼児が食べやすい大きさと味付け。どれも子育て中の人ならうれしく感じるポイントがギュッと詰まっています。

「特に生協は冷凍食品が得意分野。組合員も冷凍食品の取り扱いには慣れていますが、かんたんにできたての味が再現でき、添加物を使わなくても日持ちする“冷凍”の形態が最適と考えました」と神津さんは話します。加えて、市販のベビーフードを使う時の「後ろめた

さ」を減らすことを意識したのだそう。「あえて外出時に持ち運びしやすい常温商品ではなく『家庭で日常的に使う離乳食』に重点を置きました。かんたんに家庭でかたさを調節したり、アレンジできることで『手づくり感』も残しています」と、神津さん。ご自身が子育て中に感じていた、リアルなママの気持ちを反映した商品になっているのです。

困難を乗り越えて

今まで市場になかったものをつくる時には、困難がつきものです。「きらきらステップ」の開発も例外ではありませんでした。製造

を依頼したメーカーは、今までベビーフードをつくったことがないところがほとんど。厳しい衛生管理など、ベビーフードはデリケートな商品のため、開発を断念したメーカーもありました。そんななかでも「会社が成長するきっかけになる」と前向きに取り組むメーカーの協力で、1年の開発期間を経て「きらきらステップ」が完成しました。神津さんは「製造にあたり、通常商品よりもさらに丁寧な工程で作業していただいています。メーカーの熱意と協力に本当に感謝しています」と話します。

「生協らしさ」を生かしながら

「きらきらステップ」のなかでも人気なのが、「CO-OP (九州産小麦使用) やわらかいミニうどん」。シリーズのトップバター商品として登場以来、変わらぬ人気商品です。九州産の小麦粉と水のシンプルな材料で、市販品にはないやわらかさと量を実現しました。「乳幼児、特に離乳食初期は食べられる練習の時期であり、まだ調味料で調味をしません。しかも市販のうどんは食塩など小麦粉以外のものを使用している商品が多く、また茹でてでも簡単にはやわらかくならなかったため、離乳食用のうどん

1. こだわりがたくさん詰まった「3種の国産野菜としらすのおかゆ」
2. 「やわらかいミニうどん」は1個80g。きらきらステップオリジナルのサイズ感でつくられています
3. 「なめらかキューブ」は小分けサイズの素材で、使いたい分だけ使えるのが魅力
4. 子育て中のママたちと試食会を行なって、リアルな声を商品に反映させます

んをと思い開発に至りました」と、神津さんはご自身の経験をもとに語ります。

そのほかにも、子どもの成長にあわせてかたさを調節できる8倍かゆの「白かゆ」や、離乳食の彩りや栄養バランスを整えてくれる「なめらかキューブ」や「トマトコンソメ」など、組み合わせでアレンジできる商品が豊富にあります。

さらに、「きらきらステップ」は子どもだけでなく、介護食として利用する人も。子ども向けに少なめの量でつくられているので食べ切りやすく、舌や歯茎でつぶせるかたさの離乳食は、食べ物を噛む・飲み込むことがむずかしくなった高齢の方にも好評です。

届いています、よろこびの声

「冷凍“素材”だから市販のベビーフードより抵抗が少ない」「急な時でもきちんとしたものを食べさせられるのが安心」など、組合員からはたくさんのよろこびの声が届いています。「お弁当に重宝する」「子育て中の娘に買ってあげたらとてもよここんでくれた」との声も見られました。

子どもたちだけでなく、ママやパパ、家族みんながうれしい「CO-OP きらきらステップ」。子育ての食事づくりにお悩みの方は、きっと「うれしい」を実感できるはず。ぜひ一度お試しください。

レンジでかんたん！
ママの味方

きらきらステップのアレンジレシピを一部ご紹介！



CO-OP 「やわらかいミニうどん」を使って

焼うどん

材料

やわらかいミニうどん・1玉半(加熱して2~3cmに切る)
鶏むね肉・10g
小松菜・10g
サラダ油・小さじ½
しょうゆ・少々

つくり方

1. 鶏むね肉はひとくち大、小松菜は粗みじん切りにする。
2. フライパンに油を熱し1を炒め、本品を入れさっと火を通してしょうゆを加える。



CO-OP 5種の国産野菜のミニハンバーグ(ひじき入り)を使って

きのこあんかけ(ひじき入り)

材料

5種の国産野菜のミニハンバーグ(ひじき入り)・2個
きのこ・にんじん(3cmのせん切り)
合わせて・15g
A だし汁・80ml、しょうゆ・みりん・各小さじ½、片栗粉・小さじ½

つくり方

1. 鍋にきのこ・にんじんとAを入れ弱火で約10分煮る。
2. 1に水溶き片栗粉を加えとろみをつけ、電子レンジで加熱した本品にかける。

