

Contents

- 02-04 商品ものがたり
co-op コープきんき 共同開発 **スペシャル**
マイルドブレンド中細挽き(粉)
- 05 エリアメンバー募集のお知らせ
- 06-09 秋のまなびば♪報告
 - ・よくわかる憲法の講演会
大阪大学非常勤講師 法学者 谷口 真由美さん
 - ・秋の親子で楽しむ音楽会♪開催報告
 - ・食の安全・安心ってなあに!?
コープきんき事業連合理事会室管理執行役員 吉田 実さん
- 10-11 食とくらしの安全・安心
 - ・畝山さんに聞く! 食の安全・安心
ハサップ
「食の安全を守る『HACCP』という考え方」
 - ・くらしの安全・安心
「敷金を巡るトラブル」
- 12-13 information / 「ライフプラン川柳」入選作品
- 14-15 読者投稿コーナー ほっとTIME
- 16 四季彩ごはん



ヨーグルトティラミス



商品ものがたり

コーヒー好きの京都人に愛される
 香りも味わいもワンランク上の
 焙煎コーヒー

1. プロの鑑定士が厳選したコーヒーの生豆。これから丁寧に焙煎されていきます 2. 豆が入っていた麻袋。「ARK」は小川珈琲の豆であることを示すマークなのだそう 3. コーヒー豆を粉砕する機械もコーヒー色です 4. 小川珈琲取り扱いの豆 約120種の中から、個性が異なる5種類の豆をそれぞれ焙煎してからブレンド 5. 工場に掲示されている小川珈琲の品質方針。社員一人ひとりが常に意識し、コーヒーづくりに励んでいます



コク深い
リッチな味わい

co-op コープきんき 共同開発
スペシャル
マイルドブレンド
 中細挽き(粉)

宅配にて2月4回、3月4回、4月4回企画
 店舗にて取り扱い
 ※企画回、規格とも変更になることがあります



まろやかで
ベシツク

co-op コープきんき 共同開発
マイルド
ブレンド
 中細挽き(粉)

すっきり
フルーティ

co-op コープきんき 共同開発
モカ
ブレンド
 中細挽き(粉)

京都で愛された味わいをベースに

食後に、ティータイムに、作業のお供に…ほっと一息つきたい時に欠かせないコーヒー。組合員の食卓でもおなじみの「co-op 共同開発マイルドブレンド」を手掛けているのが、小川珈琲株式会社です。1952年創業から「私達は珈琲職人として、本物の価値ある商品を創り、真心を持ってお届けする。」をコンセプトに、京都・西京極の工場で製造しています。

1982年、京都生協オリジナル商品「co-opマイルドブレンド」を開発。組合員から大変愛された商品でしたが、2003年に近畿7府県生協での統一商品としてリニューアルすることになりました。当時の営業課長で現・生産部製造課課長の藤原宗廣さんは「開発の際、メーカーの候補は弊社以外にもたくさんありました。各生協の多くの組合員さんとコープきんき開発部署の皆さん、そして弊社珈琲鑑定士を交えたさまざまなコーヒーの飲み比べを行った結果、弊社での製造が

決まりました」と当時を振り返ります。

深煎りでコクのある おいしいコーヒーが誕生

ベーシックな味わいの「co-op 共同開発マイルドブレンド」、フルーティな香りとさわやかな酸味の「co-op 共同開発モカブレンド」、そして2005年に「ワンランク上のコーヒーを味わってほしい」と、深煎りのコクと香ばしい風味の「co-op 共同開発スペシャルマイルドブレンド」が誕生しました。開発に際し、毎日飲んでもらうには、高すぎる価格は難しい。しかし、味も品質も妥協したくない。模索した結果、アラビカ種を100%使用し、等級の高いコロンビアスプレモを使用することに決まりました。「自社商品とは違い、人件費や広告宣伝費など、販売にかかわる費用が掛からないため、価格を抑えることができました」と、第2営業部の浮木大智さんは話します。