

## 組合員さんと一緒に作った液体つゆ 「濃厚つゆ」2/18新発売

生活協同組合コープさっぽろ(以下、コープさっぽろ)では、組合員さんと一緒に商品開発を行った「濃厚つゆ」を2月第3週企画から宅配トドックで、2月18日(火)からコープさっぽろの店舗で販売を開始いたします。

コープさっぽろは組合員さんの出資で成り立っている組織で、組合員さんが主役です。組合員さんの意見を商品に反映し、組合員さんの期待に応える商品を作りたいという思いから商品を開発することになりました。鰹節専門店の株式会社になべん(以下、になべん)様と共に、北海道産の原料にこだわった濃厚つゆを開発いたしました。北海道産の小麦と大豆から作られた北海道製造の醤油や北海道産ホタテエキスを使用しています。また本商品に大きく影響を与える昆布は北海道広尾町産の星屑昆布を使用しています。星屑昆布とは、出荷不可の端材を加工した昆布です。うまみ成分と言われるグルタミン酸の出る速度が板状のものより早くなると言われています。

つきましては、下記のとおり販売を開始いたしますので、取材のほどよろしくお願いたします。

### ■販売に関する概要

1. 商品名 「濃厚つゆ」
2. 価格 478円(本体価格)/516円(税込価格)
3. 内容量 500ml
4. 販売期間 店舗 2月18日(火)～  
宅配 配布開始 2月3日(月)～  
注文受付 2月10日(月)～  
お届け 2月17日(月)～
5. 販売店舗 コープさっぽろ 81店舗(店舗名は末尾記載)、宅配トドック
6. 商品特徴  
組合員さんと一緒に何度も試食を重ね、皆さんの声を反映させながら開発した出汁の風味が効いたつゆです。  
北海道産広尾町産の星屑昆布をはじめ、北海道製造の醤油や北海道産ホタテのエキスを使用した、北海道の旨みと組合員さんの思いが詰まったつゆです。
7. 開発までの経緯の詳細はこちら

<https://www.sapporo.coop/item/coop-product/original-item/nokotsuyu2024/index.html>



## ■開発に至った経緯

組合員さんを巻き込んでコープさっぽろを代表するような商品をイチから作ってみたいという思いがずっとありました。「コープさっぽろを代表する」以上、皆さんによく使われるカテゴリーがいい。そう考えて濃厚つゆでいこうと決めました。

濃厚つゆは、売場をご覧になってもわかるとおり、ものすごくたくさんの種類があります。価格もさまざまです。商品としては既に出尽くしていて、差別化が難しいカテゴリーでもあります。だからこそ「組合員さんと一緒に作る」意味があると考えました。販売側の戦略ではなく、実際に使う組合員さんの声を吸い上げて組合員さんの思いに応えるつゆができれば一番の差別化になるんじゃないか。それが、このプロジェクトの出発点です。



開発担当 杉野バイヤー

## ■商品づくりにあたって大変だったことは？

岡崎さん いろいろありますが、一番は昆布ですね。北海道広尾町に「星屑昆布」という加工品があります。昆布漁師の保志さんが、昆布を製品化するとき発生する端材を活用した製品です。組合員さんの強い要望で、星屑昆布を使ってみようということになりました。私たちとしても初めて使う原料で、普段の昆布とは勝手が違いました。

高瀬さん 普段弊社では7~8ミリ角のチップ状に粗くカットした昆布を使用しますが、星屑昆布は粉末状だったんです。そのため、だしを抽出するろ過工程で機械が目詰まりを起こすトラブルが想定されました。また、味わいも香りもととてもいいのですが、普段の昆布よりもとろみが強く、だし抽出がうまくいかないという問題も発生しました。それで工場側からNGが出てしまい、星屑昆布の使用を一度お断りしました。

田中さん ただどうしても星屑昆布を使いたいという組合員さんの強い思いがある中、工場との折り合いがつかず、いったんプロジェクトそのものも止まりかけたんです。

高瀬さん 私たちとしてもなんとか星屑昆布が使えないか、引き続き原料調達のやりとりを続けました。そうしたところ、原料を少し大きめにカットすることもできるというお話をいただきました。工場と改めて調整を重ね、目詰まりの問題が解決しました。また、私たちの協力会社に特殊な前処理加工を依頼し、とろみを抑えることに成功しました。

## ■北海道広尾町の昆布漁師保志さんから商品を手取る組合員さんへのメッセージ

星屑昆布はいずれみんながマネをしてくださると思うし、最初からそのように組み立ててきました。ロスを価値化することをみんながマネすれば、地域からロスがなくなり、みんなの所得が上がります。昆布漁で生活が成り立てば、今度は親が子にやらせるという流れができるはずなんです。

人がいなくなる未来に対して、所得を上げながら、地域が人を受け入れていく方向に進み、結果的に社会がよくなる。そこをゴールにしています。

今回ご縁があって、濃厚つゆという形で星屑昆布を使ってもらえるという大変光栄な機会をいただきました。日々の食卓で濃厚つゆを使いながら、実はその裏側に北海道広尾町という、全道1万2000トン(2023年度)のうちわずか100トンの産地



開発に携わったにんべんの皆さん  
左から田中さん、岡崎さん、高瀬さん



昆布漁師 保志さん

からでも、工夫次第で未来に対して挑戦できることが、多くの人に届いたらいいなと思っています。  
そして、これからも食卓にあたりまえに昆布があるような、そういう文化を一緒に作っていったらというのが私の願いです。

■取扱店舗一覧(81店舗、順不同)

そうえん店、二十四軒店、ソシア店、小樽南店、とんでん店、いしかり店、藤野店、新はっさむ店、あいの里店、やまはな店、星置店、倶知安店、みどり店、余市店、しんことに店、にしの店、西宮の沢店、新さっぽろ店、野幌店、ルーシー店、西岡店、月寒ひがし店、平岡店、美園店、岩見沢東店、岩見沢南店、エルフィン店、きたひろしま店、びばい店、えべつ店、ほんどおり店、新道店、川下店、ツインハーブ店、シーナ店、滝川店、深川店、富良野店、東光店、春光店、砂川店、忠和店、神楽店、るもい店、あかびら店、いしかわ店、かじ店、湯川店、ひとみ店、山の手店、桔梗店、ほくと店、新橋大通店、貝塚店、中央店、釧路曙店、ねむろ店、なかしべつ店、星が浦店、べつかい店、ぬまのはた店、恵み野店、ステイ店、パセオすみよし店、パセオむかわ店、静内店、パセオ川沿店、しがイースト店、しが驛前店、だて店、東むろらん店、遠軽みなみ店、きたみ春光店、北見みわ店、びほろ店、あばしり店、きよみ店、さつない店、パセオ堺町店、ベルデ店、かしわ店

---

【報道関係のお問合せ先】

生活協同組合コープさっぽろ 専務理事 小松 均 広報部 広報メディアグループ 小林恵莉・森ゆかり  
〒063-8501 札幌市西区発寒11条5丁目10-1 TEL 050-1741-5516(平日9時～18時)