

2026年2月吉日
生活協同組合コープさっぽろ
広報部

組合員さんと一緒につくった「たれ」で味付け 農畜水大惣菜 2/11販売開始のお知らせ

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たれを使った大惣菜を、コープさっぽろ店舗にて2026年2月11日（水）より販売を開始いたします。

このたれは、コープさっぽろの60周年企画のひとつとして、「売れ筋の商品を超える味をつくろう」という目標のもと、組合員さんとともに開発しました。今回は初めて、農産・畜産・水産の各バイヤーも参画し、さまざまな視点から試行錯誤を重ねました。2カ月に1度の試食会に加え、全道の組合員理事の皆さんによる試食評価も実施し、高評価を得て商品化が決定しました。惣菜の味まで組合員の声が届くことについても、ご好評をいただいています。

「大惣菜化プロジェクト」は、店内で調理したできたてのお惣菜を提供する取り組みです。お店の各コーナー（農産・畜産・水産）で扱う食材を活用し、その味付けに使うたれを、部門ごとに一つずつ新しく開発しました。農産部ではサラダ用のドレッシング、畜産部ではハンバーグのソース、水産部では漬け魚のたれを展開いたします。

今回のたれには、PB商品の「米麴が生きる白こし生みそ」や、北海道100シリーズ「道産大豆100%使用丸大豆の特選醤油」のいずれかをベースとして使用しています。原料から北海道産にこだわり、品質と地域性を両立した味に仕上げました。さらに、組合員さんからは「ステーキにも使えそう」「ボトルでも購入したい」といったお声も寄せられており、今後は他のお惣菜への展開や、たれのボトル商品化も検討しています。

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いたします。

■販売に関する概要

1. 商品名・価格

- 農産：「甘み旨みをすりおろし和風玉ねぎドレッシング」 1袋29円（税抜）
- 畜産：「組合員さんと一緒に開発した和風ハンバーグ」 298円（税抜）
- 水産：「組合員さんと一緒に開発した銀だらみそ漬飯」 698円（税抜）

2. 販売期間：2026年2月11日（水）～

3. 販売店舗 コープさっぽろ95店舗 ※一部取り扱いのない店舗がございます。

4. 商品特徴

- 農産：「道産大豆100%使用丸大豆の特選醤油」を使用し、どのサラダにも合わせやすい汎用性の高いドレッシングに仕上げました。
- 畜産：「道産大豆100%使用丸大豆の特選醤油」を使用した味わい深く、さっぱりとした味に仕上げました。
- 水産：「米麴が生きる白こし生みそ」を使用し、白身魚の淡泊な味わいにも、脂ののった魚にも合うのが特徴です。



6. 開発までの経緯の詳細はこちら

<https://www.sapporo.coop/item/coop-product/original-item/deli-sauce2025/>



<開発秘話>

■商品の特徴について（コープさっぽろ 商品開発部 部長 高森 雄輔）

組合員さんの「ちょっとしょっぱい」「甘すぎるかも」という声がきっかけでした。味の感じ方は人それぞれ。だからこそ最初から、組合員さんと一緒に味をつくらうと思ったんです。今回は、農産・畜産・水産の3部門それぞれが味づくりに参加する初の試みでもありました。みそやしょうゆの原料メーカー、たれ製造の協力先、そして現場のバイヤー。それぞれの視点が交わる中で、「これなら出せる」と思える味にたどり着けたことは大きな成果です。惣菜の味づけまで、組合員の声が届く。これはコープさっぽろだからこそできた開発だと実感しています。

【報道関係のお問合せ先】

生活協同組合コープさっぽろ 広報部 広報メディアグループ 森ゆかり・前田楓華
〒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）