

※商品名のみ表示の商品はアイコープ商品です。

★印は、07年以降に開発・改善されたものです。

パン・菓子			
	商品名	商品特長	開発・改善日
1	ラ・フリーズ	いちごたっぷり、シンプルなデザイン	2003年12月
2・3	ブランガトー、ラフィーネ	組合員参加で味、デザインを改善	2002年12月
4	生チョコ	アイコープスポンジケーキ使用	1990年3月
5	モンブラン4号	甘すぎず、おしゃれなデザインのモンブランです	2003年12月
6	ホワイト&モンブラン	生クリームとモンブランのセットです	2003年12月
7	いちごサンドケーキ	組合員の要望により開発	2002年12月
★8	ガナッシュ	組合員参加で開発。ほろ苦さと洋酒がきいた大人の味です。	2007年12月
9	スポンジケーキ	生協牛乳とさくら卵使用	92年
10	カステラ	さくら卵を使用し、長崎カステラのように下にざらめをしています	2005年6月
11	おいしい食パン香醇(3枚・6枚・8枚)	アメリカ・カナダ産小麦使用。小麦粉を熱湯でこね、デンプンの甘みを引き出しました	2006年7月
12	ロールケーキ	さくら卵使用し食べきりサイズです	2001年12月
13	杵つきのしもち(5合・1升)	県内産新米ヒメノモチ100%使用	86年
14	アイススタイル 食パン(6枚・8枚)	良品質・低価格。アイススタイル商品第1号	2004年10月
15	アイススタイル あんぱん5個入り	マーガリンを加えた生地にも、こしあんを入れた昔なつかしいあんぱんです	2005年6月
16	アイススタイル クリームパン5個入り	マーガリンを入れた生地にもクリームを入れました。お徳用の5個入り	2005年6月
17	アイススタイル いちご&りんごジャムパン5個入り	マーガリン入りの生地にも、いちごジャムとりんごジャムをブレンドして入れました	2006年7月
18	アイススタイル チョコレートパン5個入り	昼食や子どものおやつにぴったりのチョコパンです	2006年7月

とうふ・納豆など			
	商品名	商品特長	開発・改善日
19	にがり充填とうふ(300g)	県産大豆50%、賞味期間10日	1986年10月
20	県産もめん豆腐(150g×2・200g・400g)	県産大豆100%使用	2006年8月
21	県産焼き豆腐(250g)	県産大豆100%使用	2005年7月
22	県産きぬごし豆腐(150g×2・200g・400g)	県産大豆100%使用	2006年8月
23	県産絹とうふ(250g・250g×2)	県産大豆100%とにがり使用。大豆のコクのある甘みをいかしました	2002年4月
24	県産大豆油揚げ(5枚)	県産大豆100%使用	2003年5月
25	県産大豆手揚げ	県産大豆100%使用。肉厚で柔らかな食感が特徴	2003年5月
26	県産大豆ちっちゃい手揚げ	県産大豆100%使用	2003年5月
27	手揚げ(そふと仕上げ)1枚入り	手作業で丁寧に揚げ、やわらかく仕上げています	2001年5月
28	県産大豆納豆(40g×3)たれ付き	県産大豆100%使用、便利なミニパック入り	2006年10月
★29	県産大豆納豆(40g×3)たれなし	組合員からの要望をもとにたれなしを開発	2007年6月
30	県産大豆納豆(たれ・からし付き、50g×2)	県産大豆100%使用	99年
31	有機極小粒納豆(50g×3)	タレ付き、中国産有機大豆使用	1993年3月
★32	大粒納豆(45g×2)	国産大豆のおいしさ、旨みが味わえる大粒で開発	2007年11月
33	もやし	中国産の「緑豆」を使用。太くてシャキシャキした歯ざわり	2005年6月
34	アイススタイル 油あげ(1枚)	良品質・低価格。ひまわり油使用	2004年12月
35	アイススタイル とうふ(400g)	良品質・低価格。カナダ産丸大豆使用	2004年11月
36	アイススタイル 納豆(50g・100g)	輸入大豆使用、低価格品	2005年6月

めん類など			
	商品名	商品特長	開発・改善日
37	うどん3食	県産小麦100%、日持ちは15日間、家庭の常備職として便利	2000年10月
38	冷やし中華(かため)	24時間熟成、こしが強くのどごしがよい	1988年5月
39	中華そば	卵殻カルシウム使用、コシが強い	2001年7月
40	太打ちラーメン	24時間熟成	2001年7月
41	しょう油ラーメンスープとんこつ味	化学調味料不使用	88年
42	冷やし中華用スープレモン入り	コープレモン使用	88年
43	塩ラーメンスープ 磯味	化学調味料不使用。ホタテ風味	88年
44	みそラーメンスープ 生にんにく入り	化学調味料不使用。生にんにく入り	1991年1月
45	そばつゆチキン風味	化学調味料不使用。チキン風味強調	88年
46	うどんつゆかつお風味	化学調味料不使用。かつお風味強調	88年
47	焼きそばソース(野菜だし入・辛口)		
48	盛岡冷麺	冷麺独特のコシを引き出しました。スープは化学調味料を不使用	2000年5月
49・50	生芋角こん・糸こん	生芋使用、味しみがよい	1986年10月
51～53	角こん・しらたき・つきこん	群馬県産こんにやく粉使用	1990年5月
54	ところてん	国産天草100%使用	1985年9月

卵・乳製品			
	商品名	商品特長	開発・改善日
55	生協牛乳(1000ml・500ml・200ml・720ml軽量びん)	産直品、80℃15分殺菌	1975年12月
56	低温殺菌牛乳(1000ml・200mlびん)	原乳に近い63℃30分殺菌。	1987年8月
★57	カフェ・オ・レ(1000ml・200ml)	産直牛乳・フェアトレード豆を使用。香料不使用	2008年3月
58	低脂肪牛乳(1000ml)	産直生協牛乳使用、部分脱脂乳	1990年7月
★59	アイススタイル 低脂肪乳	産直牛乳も使用した、お求めやすい価格の低脂肪乳です	2007年6月
60	さくら卵	親鶏のエサは全て遺伝子組み換えでない原料を使用	1991年10月
★61	さくら卵の温泉たまご	産直さくら卵を使用し、温泉卵を開発しました	2007年11月
62	アイススタイル 低脂肪ヨーグルトプレーン	西和賀・金ヶ崎の産直牛乳使用	2004年11月
63	アイススタイル 低脂肪ヨーグルト加糖	産直牛乳20%使用。ほどよい酸味と甘さです	2005年6月

漬物など			
	商品名	商品特長	開発・改善日
64	白菜漬け	化学調味料は必要最低限に抑えました	1999年3月
65	キャベツ漬け	化学調味料は必要最低限に抑えました	2001年5月
66	白菜キムチ	化学調味料は必要最低限に抑えました	1999年3月
67	中華風メンマ(80g・150g)	台湾産タケノコ、旨味をひきたてました	1988年3月
68	穂先メンマ	旬の穂先だけでつくった柔らかいメンマです	1991年4月
69	餃子の皮(24枚)	南部小麦粉50%使用	2000年11月
70	餃子(20g×16個)	アイコープ豚肉使用	2006年8月

乾めん・しょうゆなど			
	商品名	商品特長	開発・改善日
71	うどん	県産小麦100%使用	2006年11月
72・73	ひやむぎ・そうめん	県産小麦100%使用	2006年8月
74	藪そば	県産小麦とそば粉(30%)を原料に24時間かけて乾燥させました	2005年4月
75	県産みそ	県産大豆と国産の米、粗塩を使い6ヶ月以上じっくり成熟させました	1985年11月
76	県産小麦粉	表皮だけを取り除いて製粉、胚芽が残り麦本来の旨味が生きています	85年
77	県産無添加みそ	県産大豆・米こうじ使用。1年間の長期熟成	2004年4月
77・78	こしあん・つぶあん	県産小豆、三温糖・グラニュー糖使用	1987年12月
79・80	味付ねりごま・ねりくるみ	甘味を抑えた、美味しい練りごま、練りくるみです	2000年12月
81	ずんだあん	県産枝豆100%使用	2004年12月
82	つゆ4倍(1800ml・1000ml・400ml)	遺伝子組み換えでない脱脂大豆を使用	2000年6月
83	特級醤油	遺伝子組み換えでない脱脂大豆を使用	2000年7月
84	味付けぼん酢ゆずの香り(360ml)	かんきつ果汁11.6% 香料・添加物不使用	2002年10月
85	だしたつぶりつゆ3倍(1000ml・400ml)	アイコープ超特選本造り醤油をベースにだしの利いたつゆ	1999年10月
86	県産大豆	県内産白目大豆	1985年11月
87	南部切り板麩	重曹不使用、グルテンの配合高い	1986年5月
88	発芽玄米ひとめぼれ	江刺ピース産の特別栽培ひとめぼれを使用	2002年12月
89	すいとん粉	県産小麦粉使用、すいとんにピッタリのコンと軟らかさ	2003年10月
90	県産小麦全粒粉ホットケーキミックス	県産小麦粉100%使用(全卵粉をのぞきました)	2006年8月

91	県産大豆醤油	県産大豆使用	1999年5月
92	焼肉のたれ	県産の大豆と小麦でつくった醤油が主原料。化学調味料無添加。甘口タイプ	2006年2月
93	とんかつとコロケによく合うソース	岩手県産のトマトとりんご、国内産のたまねぎと人参を使用	2007年2月
★94	さくら卵を使ったマヨネーズ	産直さくら卵、遺伝子組み換えでないキャノーラ油を使用	2008年4月

魚など			
	商品名	商品特長	開発・改善日
★95～98	漬け魚(粕漬・みりん漬・仙台みそ漬・西京漬)	添加物不使用、味付け後は冷凍していません	2006年2月
★100	しめさば	三陸産のさばを使用し、酢にこだわりました	2007年11月
101	生かき(3%)生食用	3%の滅菌海水を使用しているため、身がしまり新鮮です	1992年10月
102	大粒かき	大粒なので、フライ、鍋物に最適です	1992年10月
★103	生からつくった大粒かきフライ	アイコープ生かきを生から加工した、1回凍結品	2008年3月
104	さけフレーク	三陸産の秋鮭を使用しています	1992年5月
105	あらほぐし鮭	鮭の旨みを残すため、荒ほぐしにしました	1999年6月
106	めかぶ	岩手県産のめかぶを使用しています	1999年7月
107	味付けめかぶ	三陸産(岩手・宮城)のめかぶを使用。醤油味の薄味に仕上げました	2005年9月
109～111	味付けもずく(三杯酢・黒酢・シークワサー)	沖縄県久米島産の天然太もずくを使用	2005年9月
112	いくら醤油漬	岩手県で水揚げされた「鮭のはらこ」を使用しています	2001年11月
113・114	味付け数の子(白醤油・明太風)	源卵は、食感の良いカナダ産を使用しています	2001年11月
115	数の子わさび漬	甘味料「ステビア」「甘草」は使っていません	1999年11月
116・117	ごはんでのりのり(生のり・青のり)	アイコープつゆ(4倍)と丸大豆醤油使用	2002年1月
118	瀬付あじ開干	餌の豊富な場所に棲みついている、脂ののりが良い「あじ」です	2003年9月
119	真崎わかめ	産地を田老町「青野滝」に限定しています。	2002年10月
120・121	真いか醤油漬・真いか味噌漬	宮古水揚げの真いか使用	2003年2月
★122	いか一夜干し	三陸産のいかを使用	2007年12月
123	宮古で揚がったさんまの県産みそ漬	宮古水揚げのさんま使用。共同購入のみ取扱い	2004年4月
124	〃さんまの丸大豆醤油干し	宮古水揚げのさんま使用。共同購入のみ取扱い	2004年4月
125	味付さんますり身	三陸水揚げのさんま使用。共同購入のみ取扱い	2005年1月

126	いか塩辛	岩手県産のいかを使用しました	2006年8月
127	中華くらげ	遺伝子組み換えでない大豆でつくったの醤油を使用	2006年8月

商品名		商品特長	開発・改善日
128	ポークウインナー	国産豚肉使用。発色剤・保存料不使用	2006年9月
129	チキン&ポークウインナー	県産鶏肉・豚肉使用。発色剤・保存料・化学調味料不使用	2005年2月
130	若鶏	県内15の指定農場で育てられた産直肉	2000年11月
131	豚肉	肥育等管理を統一、JAいわて中央産直品	1990年11月
132	バラベーコン	県産豚使用(発色剤不使用)	2004年11月
133	焼豚	県産豚使用(発色剤不使用)	2004年11月
134	味付豚ホルモンうめじゃ〜	豚臭さが少ないやわらかな味付けホルモン	2001年12月
135	若鶏つみれ	原材料に「アイコープ若鶏むね肉」を使用	2002年12月
136	若鶏塩からあげ	「アイコープ若鶏のむね肉」を使用した、塩味の唐揚げ	2006年10月
★137	若鶏蒸し鶏	「アイコープ若鶏のむね肉」を使用した蒸し鶏です	2007年9月
138	ミニメンチカツ	国産豚肉・県産牛肉使用。お弁当にピッタリです	2003年10月
139	国産豚ロースみそ漬け	国産豚ロース使用。化学調味料を使っていません	2003年12月
140	アイススタイルとんかつ	良品質・低価格。岩手県産豚肉使用	2004年11月
141	アイススタイルチキンカツ	県産若鶏ササミを使用。衣にチーズの風味をきかせています	2005年10月
★142	アイススタイルチキンカツ(バジル風味)	県産若鶏ササミを使用し、衣にバジルの風味をきかせています	2008年3月

米			
商品名		商品特長	開発・改善日
143	産直特別栽培米北上産 ひとめぼれ	化学合成農薬と化学肥料が通常栽培の半分以下。JA北上の農家が栽培	2006年9月
★144	無洗米産直特別栽培米 ひとめぼれ北上産	産直米を原料に無洗米を開発しました	2007年8月
145	産直特別栽培米水沢産 ひとめぼれ	化学合成農薬と化学肥料が通常の半分以下。JA岩手ふるさと農協の農家が栽培	2006年9月
146	産直特別栽培米 家子さん(江刺)ひとめぼれ	江刺の家子さんら(有)ピース江刺が栽培。化学合成農薬当地比7割減。化学肥料半分以下	2005年12月

147	産直特別栽培米 鈴木さん(花巻市)ひとめぼれ	花巻の鈴木さんが栽培。化学合成農薬当地比7割減。化学肥料6割減	2005年12月
148	産直特別栽培米 板垣さん(石鳥谷)ひとめぼれ	石鳥谷の板垣さんが栽培。化学合成農薬当地比7割減。化学肥料半分以上	2005年11月
149	産直米八幡平市産 あきたこまち	化学合成農薬を10成分以下で栽培	2006年9月
150	胚芽精米 あきたこまち	ビタミン・繊維質の多い胚芽を80%残した特別精米	1990年4月

飲料			
	商品名	商品特長	開発・改善日
151	岩手県内産 ラ・フランス果汁100%	岩手県内産の原料を使用しました	2006年11月
152	岩手町産 ブルーベリー果汁50%	岩手町産の原料を使用しました	2006年11月

野菜など			
	商品名	商品特長	開発・改善日
153	岩手県産 乾椎茸どんこ	生産者は宮古地域限定	2006年8月
154	切り干し大根	材料を吟味(宮崎産)、味で人気	1990年11月

生活用品			
	商品名	商品特長	開発・改善日
155	長持ち45cmトイレットロール	原料の一部に、回収した共同購入のチラシを再利用しています	2006年6月

アイコープからCOOP(サンネット)になった商品			
	商品名	商品特長	開発・改善日
1	煮干し(平子)	酸化防止剤BHA.BHT不使用	94年
2	生乳だけのヨーグルト加糖(80g×3)	西和賀・金ヶ崎の産直牛乳使用	2004年4月
3	生乳だけのヨーグルトプレーン(400g)	西和賀・金ヶ崎の産直牛乳使用	2004年5月
4	生乳だけの飲むヨーグルト(1000ml・500ml・150ml)	西和賀・金ヶ崎の産直牛乳使用	04年
5	焼きのり・金(10枚)	柔らかく旨みがある有明産使用	94年