Coop Joso 食はいのち

co-op mail joso

第16号

2026年10月3回

常総生活協同組合
tel：0297-48-4911
fax：0297-45-6675

line Instagram WEB

上記QRコードから登録出来ます

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出 10/	12	13	14	15	16
定番品のお届け 10/	19	20	21	22	23
特別企画品のお届け 10/	26	27	28	29	30

特別増刊号

こだわり素材、安心安全な商品開発
美味しいと笑顔が頂ける食品の開発・販売

タカショウ

全品特価

愛知県･西尾市

常総生協組合員の皆様、いつもありがとうございます。有限会社タカショウでございます。
私どもが皆様にお届けする練り製品は、一般的な売り場のものとは違い、「無リンすり身」「添加物不使用」という非常に厳しく、一朝一夕では真似できないハードルをクリアした製品だけを厳選しています。今回ご紹介する長崎蒲鉾様、松野下蒲鉾様、山上蒲鉾店様は、日本の伝統的な練り物の名産地でありながら、私どもの「価値ある製品、安心・安全そして何より美味しいと笑顔をいただける食品の開発・販売」に心から共感し、独自の高い技術で応えてくださっている最高のパートナーです。職人たちがこだわり抜いた、お魚本来の美味しさを、是非ご家族皆さまでお楽しみください。


東京営業所のみなさん



日本屈指の プロの目利きが唸った 「極上蒲鉾店」3選

最高峰の弾力と旨味



松野下蒲鉾

地元近港で水揚げされる豊富な魚を自家製すり身にして、日本一の鰹節の街・枕崎の鰹だし、地酒を加えた飽きの来ない甘さ控えめなさつま揚げです。


長崎蒲鉾 代表の高崎一正さん

長崎蒲鉾

日本屈指の好漁場である長崎の海で獲れた地魚を贅沢に使用し、伝統の製法を受け継いだ職人が手掛ける魚本来の旨味が味わえる製品です。


ここがポイント!
旨みの強い焼きあご(トビウオ)をベースにした、澄んだ上品なスープが具材の味を一層引き立てます。
たら(国内産)、えそ(タイ)、あじ(長崎県)、雑魚(長崎県、熊本県)


420001 冷 卵 米 大 小
長崎蒲鉾(長崎県･長崎市) 賞30日
長崎 漁師町おでんだね(つゆ付)
5種12個254g つゆ80ml 808円(税込873円) 通常税込980円
長崎で水揚げされる多様な魚をたっぷり使用した揚げ天5種にあごだしつゆを添付しました。


420006 冷 米
松野下蒲鉾(鹿児島県･枕崎市) 賞15日
焼ちくわ
5本110g 275円(税込297円) 通常税込308円
イトヨリダイ(国内産)
無リンの魚肉すりみを主原料にみりん、魚醤、食塩だけでシンプルに味付け。
磯部揚げ


420007 冷 か
松野下蒲鉾(鹿児島県･枕崎市) 賞60日
かに風味かまぼこ
10本112g 328円(税込354円) 通常税込367円
すけそうだら(北海道)
無リンのスケソウダラすり身を国内産かにの煮汁、いわし魚醤で味付けして焼き上げた後、蒸しあげました。
ひじきサラダ
10本

420008 冷 米
松野下蒲鉾(鹿児島県･枕崎市) 賞30日
こだわりさつま揚げ(黒ごま芋)
3枚108g 324円(税込350円) 通常税込367円
すけそうだら、いとよりだい、鹿児島の魚を使った自家製すり身にさつま芋と黒ごまを混ぜ込みました。
すけそうだら(北海道)


420009 冷 米
松野下蒲鉾(鹿児島県･枕崎市) 賞30日
こだわりさつま揚げ(ごぼう天)
3枚84g 239円(税込258円) 通常税込311円
すり身の柔らかい食感の中に合わさる、ごぼうのシャキシャキとした食感が心地よいさつま揚げ。
すけそうだら(北海道)


420010 冷 米
松野下蒲鉾(鹿児島県･枕崎市) 賞30日
こだわりさつま揚げ(磯の香)
3枚84g 239円(税込258円) 通常税込311円
自家製すり身を使い、オキアミとあおさ粉の風味を効かせました。
すけそうだら(北海道)


420002 冷 卵 米
長崎蒲鉾(長崎県･長崎市) 賞届いて3～5日
長崎 甘鯛入りさつま揚げ
5枚125g 420円(税込454円) 通常税込478円
長崎の県魚とされている甘鯛が主原料。ほんのり甘みがありソフトな食感。そのままでも、軽くあぶっても。
甘鯛(長崎県)


420003 冷 卵 米
長崎蒲鉾(長崎県･長崎市) 賞30日
長崎 いわし天
90g(3枚入) 268円(税込289円) 通常税込322円
いわしのすり身だけでなく落とし身を加えた旨みが凝縮した揚げ蒲鉾です。お子様でも食べやすい味付けです。
いわし(国内産)

山上蒲鉾

練り製品づくりの命とも言える「水」には箱根山を水源とする最高の天然水(井水)を使用し、かまぼこの聖地･小田原で明治時代から続く伝統製法を守り続けています。


かまぼこ三兄弟


420004 冷 卵 米
長崎蒲鉾(長崎県･長崎市) 賞8日
長崎 漁師揚げ
100g 345円(税込373円) 通常税込397円
あじ、さわらなど長崎近海の魚を主原料に、食感に弾力を出し、薄く揚げた蒲鉾。そのままでも、あぶっても。
魚肉(国内産)


420005 冷 卵 米 大 小
長崎蒲鉾(長崎県･長崎市) 賞30日
長崎 ぶりの揚げ天
4枚100g 398円(税込430円) 通常税込462円
ぶりをミンチにし、いわしのすり身をあわせて、豆腐や玉ねぎなどを練り込んで油で揚げました。
ぶり(長崎県)


420011 冷 小
山上蒲鉾店(神奈川県･小田原市) 賞16日
骨も皮も丸ごといわしつみれ
8個80g 226円(税込244円) 通常税込257円
国内産いわしの頭と内臓以外使用した、いわしの栄養が丸ごと美味しく簡単に摂れる、生でも美味しいつみれ。
いわし(国内産)
調理例


420012 冷 小
山上蒲鉾店(神奈川県･小田原市) 賞16日
昆布入いわしつみれ
5個140g 333円(税込360円) 通常税込378円
魚肉(国内産)
おでん
いわしとたらのすり身、昆布を贅沢に加えました。いわしと昆布の旨味を活かしたつみれです。

温かい人柄溢れる
お肉屋さん

ミートパル村山

茨城県・土浦市

ミート・パル村山

常総生協で取り扱う岩瀬豚・ローズポークの卸、加工を行っています。





ローズポークは
茨城県の銘柄豚です

村山社長はご自身の目で形・バランス・色合いの良い「枝肉」を目利きしています。その中でも「上物」と言われる精肉を皆さんへお届けしています。



岩瀬さんの豚は一頭買い。様々な部位を素早く捌いていきます



自家製のたれに漬け込んだチャーシューは常総生協の人気商品！ひとつひとつ手作業で切り分け、真空パックしていきます。今企画からチャーシューのブロックも新登場です♪

全品特価

常総生協と作った オリジナル商品

糀和田屋の塩こうじを使った 420013 塩こうじ漬はしっとり柔らか。桃花林 焼肉のたれと和えた 420014 小間肉はお好みの野菜と炒めるだけで献立の主役に！どちらもご飯がすすむ一品です♪



346円/100g

420013 冷 米

JA全農いばらき(茨城県)ミートパル村山　賞14日

茨城県産ローズポーク ロース塩こうじ漬

2枚200g　640円(税込691円)　通常税込729円

糀和田屋の塩こうじを使ったロースの塩こうじ漬です。

豚肉(茨城県)



228円/100g

420014 冷 米 大 小

JA全農いばらき(茨城県)ミートパル村山　賞14日

茨城県産ローズポーク 小間切(タレ付)

250g　528円(税込570円)　通常税込603円

ローズポークの豚小間を桃花林焼肉のタレで味付けしました。野菜と一緒に炒めるだけで一品が完成します。

豚肉(茨城県)



新

お好みの厚さ、形でカット出来る!

村山さんがじっくり漬け込みました。チャーハンやラーメンに。豚肉は岩瀬さんの豚、又はローズポーク使用。



420015 冷 米 大 小

ミートパル村山(茨城県･土浦市)　賞7日

村山さんのチャーシュー ブロック

約500g　1699円(税込1835円)　通常税込1932円

原材料：豚肉(茨城県)、醤油、みりん、砂糖、ザラメ

豚肉(茨城県)



村山さんがじっくり漬け込みました。チャーハンやラーメンに。豚肉は岩瀬さんの豚、又はローズポーク使用。

420016 冷 米 大 小

ミートパル村山(茨城県･土浦市)　賞7日

村山さんのチャーシュー

200g　690円(税込745円)　通常税込767円

豚肉(茨城県)



254円/100g

色々な部位を食べ比べできるお得なセットです♪



420017 冷

JA全農いばらき(茨城県)ミートパル村山　賞届いて4日

茨城県産ローズポーク 徳用焼肉セット

200g×3種　1410円(税込1523円)　通常税込1588円

ローズポークの豚バラ焼肉用、ロース スライス焼肉用、モモスライス焼肉用をセットにしました。

茨城県



248円/100g　角煮や茹で豚で♪

420018 冷

JA全農いばらき(茨城県)ミートパル村山　賞届いて4日

茨城県産ローズポーク バラブロック

500g　1150円(税込1242円)　通常税込1296円

脂身のおいしさが味わえるバラ肉を、ベーコン作りにも使えるように大きめにカット。

茨城県



232円/100g

420019 冷

JA全農いばらき(茨城県)ミートパル村山　賞届いて4日

茨城県産ローズポーク モモ一口カツ用

200g(5～6切)　430円(税込464円)　通常税込497円

ローズポークのモモ肉を一口カツ用にしました。かつ丼などに。

茨城県



お米のチカラでくらし豊かに

ボーソー油脂

東京都･中央区

ボーソー油脂は1947年の創業以来、「お米」の恵み「米ぬか」から、主に食品用途の米油、肥料・飼料用の脱脂米ぬか、お米に由来する脂肪酸や様々な有用成分を加工しています。安全・安心で高品質な製品づくりをモットーに、サステナブルな社会の実現と私たちの健康で豊かな暮らしを支えている会社です。

全品特価

米油は、米ぬか由来の抗酸化成分であるビタミンE 、トコトリエノール、ガンマオリザノールを豊富に含み、不飽和脂肪酸の中でも酸化されやすいリノレン酸の含量が比較的に少ないため酸化しにくい油です。

ボーソー油脂(東京都･中央区)

米油 米

国産米ぬかが原料の油です。軽く香ばしい風味でくせのない油です。米ぬか由来の栄養を含んでいます。

420020 (小)　600g　590円(税込637円)　通常税込664円

420021 (中)　910g　830円(税込896円)　通常税込950円

420022 (大)　1350g　980円(税込1058円)　通常税込1112円

米糠(国内産)



無香料

ボーソー油脂(東京都･中央区)

安心生活洗濯用 液体石けん無香料

766 詰替用 前

米ぬかからとれたコメ脂肪酸を最大限配合(主原料ヤシ、コメ)した無香料タイプの植物性液体石けん。

900mℓ　520円(税込572円)　通常税込598円

420023 本体　1ℓ　698円(税込768円)　通常税込792円



液体洗濯用石けん。溶けやすいヤシ、パーム脂肪酸にコメ脂肪酸を配合。溶け残りの心配なし。柑橘系の香り。

ボーソー油脂(東京都･中央区)

安心生活洗濯用 液体石けん

767 詰替用1.8ℓ 前

1.8ℓ　896円(税込986円)　通常税込1026円

420024 本体　1ℓ　725円(税込798円)　通常税込846円



米ぬか脂肪酸とヤシ脂肪酸を組み合わせた手肌にやさしい液体石けん。さわやかな柑橘系の合成香料使用。

ボーソー油脂(東京都･中央区)

米ぬか台所用液体せっけん

775 詰替用 前　400mℓ　263円(税込289円)　通常税込311円

420025 本体　500mℓボトル　347円(税込382円)　通常税込404円



スクワラン油を主体に作った手あれ防止のクリーム。水仕事の後に。かかとやひじのお手入れにも。

420026

ボーソー油脂(東京都･中央区)

スクワナチュレハンドクリーム

80g　698円(税込768円)　通常税込796円