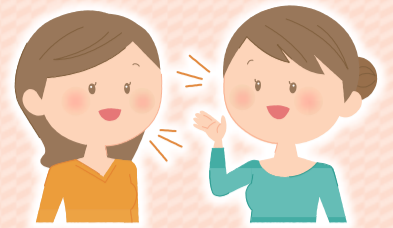




組合員さんの声をかたちに

共同購入編



共同購入をご利用の組合員さんの声から改善した事例をご紹介します。

組合員さんの声

お肉の厚みが薄いのでは？

「讃岐もち豚ロース 生姜焼き用」
お肉の厚みが少し薄いのでは？

(共同購入)
讃岐もち豚ロース
生姜焼き用



このように改善しました

協同ミートの従業員21名で、共同購入の生姜焼き用のお肉の厚みを変えて、食べ比べを行いました。ロースとカタロースを現状の2.5mmから3.0mmに改善しました。(株協同ミートプロダクト)

(株)協同ミートプロダクト

高松市国分寺町



コープかがわの関連会社として、コープの精肉部門を支えています。肉のカットからパック詰めまでを行っており、1日に店舗用:約4千パック、共同購入用:約3千パックを加工しています。



これからもご利用宜しく
お願いします!

商品改善会議で
量目や形状などを話し合いました。

声をいただいたのは「ロース」でしたが、「カタロース」と「モモ」についても食べ比べを行いました。

さらに、盛り付け方についても意見交換をして、改善しました。

ロースとカタロースは3mmが食感がよくて柔らかいね。

モモは赤身がかたくなりやすいから、2.5mmのままの方がいいかな。



商品改善会議…利用者の立場で商品の試食を行い、使い勝手が悪い点(形状、量目等)を改善し、より利用しやすく、組合員さんの暮らしにお役立ちするために今年から開催しています。

肉をすらした方が、使い勝手がいいよね。



改善前

改善後



肉が重なっている
ので1枚ずつ
使いにくい。



トレイのサイズを大きくして、肉を1枚ずつ
すらして盛り付け。

さばの切り身が小さくなり、 メインのおかずになりません。

組合員さんの声



さばの切り身が以前より小さくなっています。小さくて薄いものがありました。切り身のグラム数に変更になって、メインのおかずになりません。

このように改善しました

各お取引先と組合員さんの声を共有化してご協力いただき、『まいこ〜ぷ』で大きいサイズの切り身の企画を7月より始めました。(商品仕入開発部 植松さん)

〈大きいサイズの切り身の企画〉



大きな国産さば
西京漬け
(1切れ約100g)



金華さば切り身
(甘塩味)
(1切れ約75g)



昆布だし仕込み
塩さば切り身
(1切れ約80g)

淡塩さば切り身
腹骨なし(1切れ約55g)



うすしお
淡塩さばは、ノルウェーで水揚げされるさばを、脂がのった時期(8月~11月)に買い付けしています。大きいサイズの原料の高騰で、サイズを調整して価格を抑えているという現状のため、今後、原料の推移をみながら対応を検討致します。

りんごに貼ってある シールがうまくはがせません。

組合員さんの声



共同購入のばら売りのりんごにはいつもシールが直に貼ってあるので、うまくはがせません。お供えにしているので、きれいなものをあげたいです。

これまでは、りんごに直接シールを貼って、フルーツキャップをしていました。



このように改善しました

フルーツキャップをして、その上から産地・品名シールを貼るようにしました。(『まいこ〜ぷ』7月2回から)
(商品仕入開発部 松尾さん)

