

みやぎ生協・コープふくしまの食品添加物政策

みやぎ生協・コープふくしまの食品添加物自主基準は、日本生協連の安全性評価に基づくものとし、この評価が変わった場合には連動して改訂いたします。(2015年3月21日より施行)

独自開発商品の食品添加物基準

「独自開発商品」とは、「コープふくしまコープ商品」「めぐみ野品」を原料を使用してブランド名がつくめぐみ野加工品」とします。

独自開発商品の食品添加物基準

不使用添加物

10品目

使用制限添加物

42品目

遺伝毒性発がん物質および日本生協連のリスク評価において安全性を量的に判断できる科学的根拠が確認できないものなど、安全を見込むことができない食品添加物です。法的には認められた添加物ですが、コープふくしまの開発商品では、一切使用を認めないものとします。

制限する内容を品目別に確認して、コープふくしまの開発商品に使用する食品添加物です。「安全性を量的に判断できる科学的根拠はあるが、懸念すべき問題点がある物質」のうち、使用制限することが可能で、それによりリスク低減を図ることができるものです。「懸念すべき問題点がある物質」とは、「不純物や代謝物に安全上の問題があるもの」「純度など成分規格に不十分な点があるもの」「国が評価していない新しいリスク要因が懸念されるもの」などが該当します。「制限する内容を確認して使用する」とは、物質ごとの評価に応じて、「使用できる食品の対象範囲の制限」または「使用量または残留量の制限」「成分規格の指定」(一つまたは複数の措置)を行うことをさします。新規の開発商品は日本生協連に制限する内容の確認を行います。

取扱商品の食品添加物基準

取扱商品の食品添加物基準

不使用添加物

10品目

使用制限添加物

宅配では極力取り扱わない添加物

42品目

不使用添加物が使用された食品(酒・医薬品を除く)は、店舗・宅配ともに、一切の取扱をしません。

宅配では、使用制限添加物が含まれる食品は極力取り扱わないこととします。これらの食品添加物が使用された商品を取り扱う場合は、理由を明確にして宅配商品部長が個別に許可します。許可した申請書は、許可後2年間保管します。また、許可された場合でも、メーカーに対しては、該当添加物は使用制限添加物であることを確認し、その制限内容を伝え、今後の開発に生かしてもらおうにします。

不使用添加物の種類

不使用添加物(10品目)

臭素酸カリウム
食用赤色 104 号
食用赤色 105 号
デヒドロ酢酸ナトリウム
パラオキシ安息香酸イソブチル
パラオキシ安息香酸イソプロピル
パラオキシ安息香酸ブチル
パラオキシ安息香酸プロピル
グレープフルーツ種子抽出物
単糖・アミノ酸複合物

使用制限添加物(42品目) 宅配では極力取り扱わない添加物

安息香酸
安息香酸ナトリウム
イマザリル
エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム
ガルトフェニルフェノール及びガルトフェニルフェノールナトリウム
過酸化ベンゾイル
カンタキサンチン
食用赤色 40 号及びそのアルミニウムレーキ
食用赤色 106 号
食用黄色 4 号及びそのアルミニウムレーキ
食用黄色 5 号及びそのアルミニウムレーキ
食用青色 2 号及びそのアルミニウムレーキ

シアベンダゾール
二酸化チタン
ポリソルベート 20
ポリソルベート 60
ポリソルベート 65
ポリソルベート 80
ウレタンガム
アルミニウム
エレミ樹脂
カラギナン
カンゾウ抽出物
カンゾウ末

グアヤク脂
α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア
酵素分解カンゾウ
酵素分解リンゴ抽出物
サイリウムシードガム
植物炭末色素
ステビア抽出物
ステビア末
ツヤプリシン(抽出物)
ファースセララン
ブドウ種子抽出物
ブラジルカンゾウ抽出物

ペクチン分解物
ε-ポリリシン
マスカック
ラック色素
L-ラムノース
ログウッド色素

商品事業におけるSDGsの取り組み

環境配慮商品の普及拡大

みやぎ生協、コープふくしまは、持続可能な社会をめざし、低炭素、循環型、自然との共生(生物多様性)の視点で環境に配慮した「エコマーク」「MSC(海洋管理協議会)」「有機JAS」などの認証を取得している商品のほか、「めぐみ野(産直)」品、地産地消商品の普及拡大に取り組んでいます。

MSC (持続可能な漁業のための原則と基準)



FSC (森林管理の原則と基準)



有機JAS



レインフォレスト・アライアンス



エコマーク



※商品パッケージのデザインが変わることがございます。



Weekのおすすめ商品

コープふくしまのめぐみ野

「安全でおいしい食品を食べたい」という
メンバー（組合員）の声から生まれ、生産者と消費者が
交流を重ねながら作られてきた商品です。

「十三漁協」所属の漁業者が漁を行っています。乱獲を防ぐために禁漁区や禁漁期を決め、1日の漁獲は一戸当たり140kgとして全組合員が厳格に守っています。
十三湖は、上流の農協や森林組合と手を取り合いながら環境を守る取り組みを行っています。（十三漁業協同組合組合長の梶浦さん）



めぐみ野 青森県十三湖産 冷凍しじみ 200g

十三漁協が厳選した鮮度の良いしじみを砂抜きしてから冷凍しました。ミネラルたっぷりの十三湖で生まれ育った大和しじみの味と香りをお楽しみください。冷凍のまま調理できます。



コープふくしまの産消直結「めぐみ野」の三つの基準

「めぐみ野」の商品は、共通して次の三つの基準を満たしています。

①産地と生産者が 明確であること

（「誰」が「どこ」で作ったかがわかること）

②生産方法と手段が 明確であること

（「どのように」作ったかがわかること）

③メンバーと生産者の 交流がされていること

（共通の願いの実現）

ふくしま大豆の会

安全・安心・おいしいを守ります！

福島県産の大豆はしっかりとした安全体制をとっております！

食べものに含まれる放射性物質の基準は、国際的な指標に基づいて決められておりますが福島県では2011年3・11以降、更なる万全を期して徹底全品検査を実施しております。ふくしま大豆の会は県産大豆を今まで以上に安全でおいしくみなさまの食卓にお届けすることをお約束いたします。「作った人の顔が見え、想いやこだわりが伝える安心・安全な商品を食べたい！」そんな願いで始まった大豆の会。大豆を作る農家とそれを加工する人、そして買う人が手を取り合って、安全な福島県産物の美味しさを広めていきます。さらに、福島県産大豆を食べることは、輸入品に比べ輸送にかかるCO2の排出を減らすことになり、地球の環境を守ることにつながります。



豆腐

豆乳濃度
13度以上を基準
もめん豆腐



1個350g

丸大豆そのものの濃厚な風味がぎゅっと詰まっています。水分をしっかり抜いた型くずれしにくい仕上がりなので扱いやすく、豆腐料理に最適です。

納豆

おいしさ粒ぞろい



1パック

45g×3個(たれ付)

もちもちの歯ごたえと大豆そのものの濃い風味が楽しめるのが特長。納豆消費量全国上位を誇る福島市。それほどの納豆好きが認める旨さです。

ふくしま大豆の会 利用登録件数 **24,201件!** (2026年2月20日現在)

みんなでフードマイレージ運動を!

地球に **え^{eco}**こと

近くでとれた大豆を食べれば輸送中に出るCO2排出量が削減!

支えて **え^{eco}**こと

ふくしま県産大豆を食べれば生産者が大豆を作り続けるパワーになります!

食べて **え^{eco}**こと

毎日食べるものだから遺伝子組み換えでない県産安心大豆!

豆腐1丁なら
アメリカ産大豆と比べて

輸送時のCO2排出量

69g減

2024年度
累計**99.88トン**
のCO2削減と
なりました。

「古今東北」シリーズ



古今東北は2015年秋に誕生した、東北各地で作られた選りすぐりの逸品をご案内するブランドです。水産品、畜肉加工品をはじめ野菜、調味料、お菓子、お酒など多彩なラインナップでご案内しています。



おいしさを復興のちからに『古今東北』

「古今東北」とは、東日本大震災からの復興と東北振興への思いを込めて、東北各地から集めた選りすぐりの商品を発信するブランドです。

本醸造醤油の香りと
野菜の旨み

古今東北 菜の花オイルの 和風ドレッシング

製造:福島 小瓶

150ml

南相馬産なたねの一番搾り油と本醸造醤油で仕立てました。玉ねぎなど野菜の旨味を活かしました。賞365日 食塩相当量:1g/30kcal/15ml



〈イメージ〉



商品のパッケージデザインや仕様が変更することがございます。