

# 尾張北ブロック企画★★

食べたい♪試したい♪♪伝えたい♪♪♪



## 商品モニターからの組合員の声を紹介します。

### モニター商品

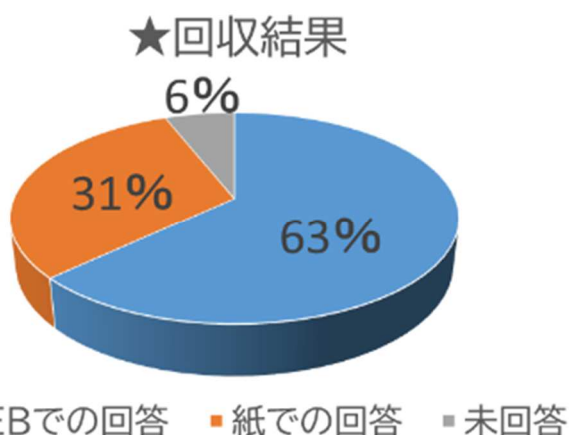
### だし入り赤みそ 500g (野田味噌商店)

- 価格帯: 通常価格 税込365円
- 商品特徴: 天然醸造で1年6ヶ月以上熟成された赤みそを使用。かつおだしをベースに、しっかりと味を整えました。岩倉西センター組合員検討開発商品。



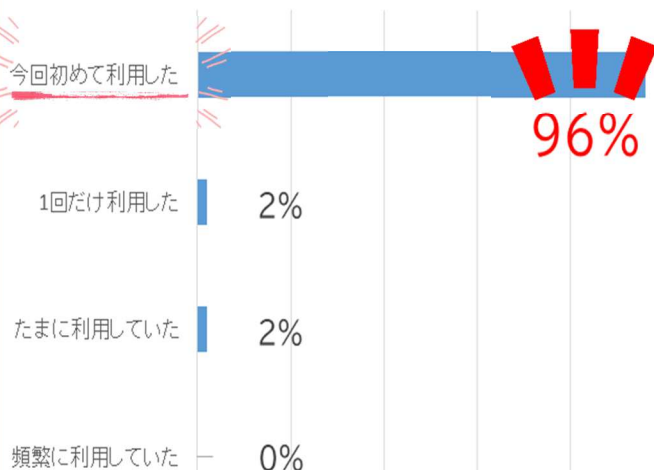
9月に実施したブロック企画の商品モニターでは303名の応募をいただく事が出来ました。今回200名の組合員のみなさんにモニターをしていただき、声を寄せていただきましたので、集約結果や回答を紹介いたします。

### ■回答結果



- WEBでの回答: 63%
- 紙での回答: 31%
- 未回答: 6%

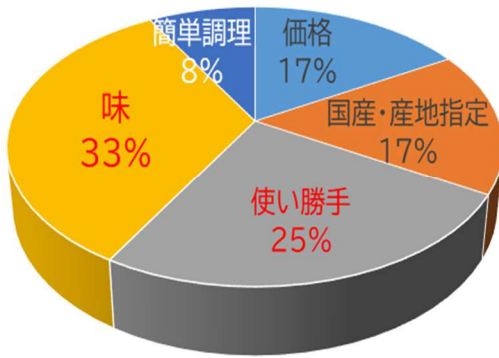
### ■以前に「だし入り赤みそ500g」を利用した事がありますか？



今回のモニターで初めてこの商品を試された方が96%、1回以上利用した事がある方が、4%という結果でした。

「頻繁に利用、又はたまに利用」と回答された方。。。  
どこが気に入って利用していただいていたか？

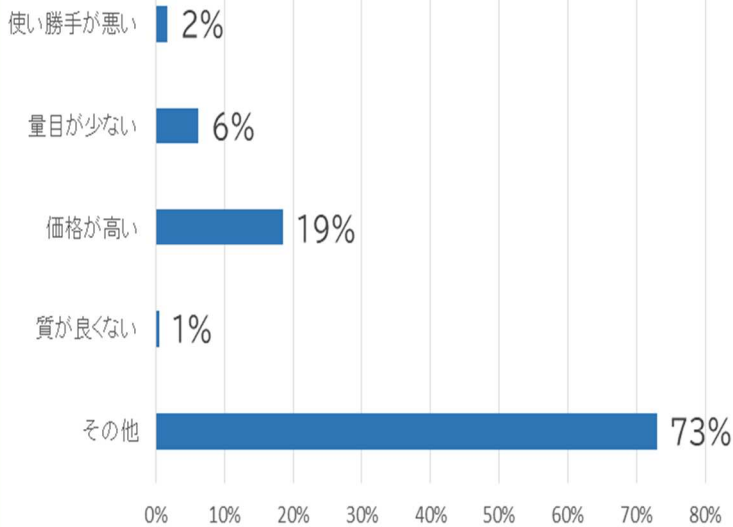
複数回答可



利用歴のある方のお気に入りのポイントは、「**味**、**使い勝手**」と回答。次いで「**国産・産地指定**、**価格**」でした。

「1回だけ利用、今回初めて利用」と回答された方。。。  
利用していなかった理由など。

複数回答可



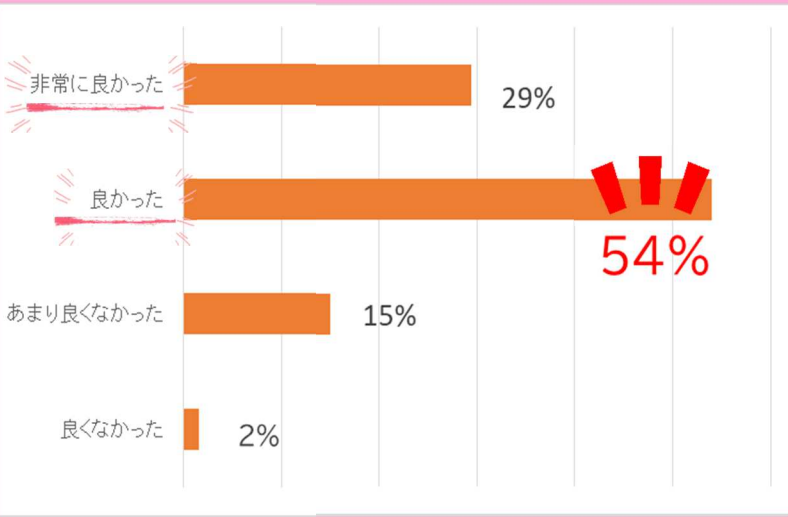
### その他の回答

- 味がわからなかったので注文するのに迷っていた。少し値段が高いので。
- みそはいつも決まったものを使用する。
- 商品そのものを知らなかった。
- 知らなかった。チラシにのっていたのかもしれないが、見落としていた。
- 店舗での取り扱いがない商品。
- まだコープを利用して日が浅くて商品を気にしていなかった。
- おいしいかどうか味に不安があった。
- 普段、味噌汁は、赤みそを使わない。



利用していなかった理由については、「**価格が高い**」「**量目が少ない**」といった回答や、約7割の方より、**その他**(内訳は右表)について回答をいただきました。

今回、「だし入り赤みそ500g」を実際に試してみているか？



今回のモニターで、**83%**の方が、**良かった・非常に良かった**と回答。**17%**の方が、**あまり良くなかった・良くなかった**と回答。また、家族で意見が分かれたという方もみえました。

「非常に良かった・良かった」と回答された方の声や、他の組合員へお伝えしたいおすすめポイント、有効活用法などを紹介します。



いつも だし入りみそ 900g を購入してます。久しぶりの赤みそで美味しかった。でも味噌汁の色では濃さが分からず、味見してもちょうど良い味が決まらなかった。味噌は溶けやすかった。

赤味噌は苦手でしたが、だしとコクがあって美味しかったです。シンプルにお味噌汁に。麻婆豆腐にも合いますよ～！

他の出汁入り味噌より出汁の味がしっかりしているので、手軽に美味しい味噌汁ができるのがとても良かったです。出汁がしっかりしているので、味噌炒めや味噌煮の時に、醤油などの調味料をいつもより減らせたので、気持ち減塩できたのも良かったです。

家族の少ない人には 500g で丁度いいです！少なめに使用すると出汁の旨味を感じます。

一人暮らしだから500g 入りでうれしかった。味噌煮込みうどん、牛蒡の肉まき煮込み、酢味噌和え、ゴマ味噌タレなどにも使える。

味噌は袋で買うことが多いのですがカップも良かったです。

ポロネーゼスパゲティのソースに足したらコクが出て大変美味しかったです。

塩味がキツくなく、バランスの良い赤味噌です。とてもマイルド。

美味しかった。

だし入りが便利と感じました。また、我が家はお味噌汁では飲みませんが、土手煮や、さば味噌など、おかずを作るときに使うと、しっかりした味でおいしかったです。

赤味噌らしい深い旨味が美味しかったです。量は少なめですが、少人数のご家族なら使い切りサイズでちょうど良いと感じました。

だしがきいていた。

赤味噌は美肌効能や老化の防止にもいいと聞くので是非おすすめしたいです。

だし入りで使いやすい。

味がしっかりあり、赤味噌！って感じで美味しかったです。量も多すぎず少なすぎず、ちょうど良いと思います。



<p>しっかりとした豆味噌の味がする。カツオベースで、野菜炒めにも合うと思う。</p>
<p>だし入りなので、味噌汁に味わいが出ます。</p>
<p>赤だしのお味噌汁が苦手な夫や子どももおいしいと食べてくれて良かったです。おだしの味がちょうど良く、おいしかったです。</p>
<p>子供の赤味噌デビューに使用しました。ダシ入りなので薄くしてもしっかり味がありよかったです。味噌汁にはもちろん、これからの時期味噌おでんにしてもいいと思いました。</p>
<p>赤みそを利用して、これからの時季は、おでんに付ける味噌を作ろうと思います。</p>
<p>お味噌汁として毎日飲みましたが、味に角がなくまろやかで赤味噌が苦手な家族にも好評でした。</p>
<p>濃いめの赤味噌は定期的に食べたくないのでストックしておきたくなる商品です。味噌汁やどて煮がおすすめです！</p>
<p>やはり値段だけあって味噌の風味が凄くある。いつもは一般的なものなので気持ち味が薄い気がして多量に入れてしまうけどこれはいいと思った。</p>
<p>想像以上にかつおだしがしっかりと感じられ、赤だし(お味噌汁)の風味が一気に増しました！赤みそはかつおだしの相性がバツグンによいので、もともと赤みそとかつおだしとを別々に準備していました。特に赤みその場合は、だし入りみそでも全く遜色なくむしろ手軽に調理ができて秀逸と感じます。</p>
<p>味噌が滑らかで溶けやすいので、使いやすかったです。出汁の味や濃さがちょうど良いので、粉末出汁など足さなくて良いところが気に入っています。</p>
<p>出汁を取る手間がかからず、簡単にお味噌汁を作ることが出来ました。</p>
<p>出汁入り味噌なので、お湯に味噌を溶くだけで味が決まります。時短だし、簡単便利でおすすめです。</p>
<p>かどがなくまろやかで使いやすい味。</p>
<p>なすの治部煮、味噌あじ、鯖の味噌煮。</p>
<p>ぶりのあら汁を作りましたが、ぶりのだしと良く合いました。</p>
<p>ダシ入り味噌、使いやすくダシも良くでました。</p>
<p>くせがないため、おいしい。かつおだしが強くない。万人受けする味であった。</p>
<p>あさりの味噌汁に使いました。出汁がしっかりきいていて美味しかったです。</p>
<p>味噌だれを作って、豚バラスライスと大根で炊きました。味も程よくコクがあり美味しくなりました。</p>
<p>出汁入りは初めて使用しましたが、コクがあって美味しかったです。想像より、化学的な味もなく、安心して使えました。赤味噌だけだと子供には少し辛いのか、フンドーキンのあまくち味噌をほんの少し入れた方が家族に好評でした。味噌おでんにしたら、とても美味しそうなので、やってみようと思っています。</p>
<p>香りがすごく良い。いつも使ってる味噌よりだしがすごく効いていた。</p>
<p>お味噌汁だけではなく、さばの味噌煮にしてもおいしかったです！</p>
<p>味噌の香りが良かったです。しっかり出汁が効いていました！豚汁にしましたが、赤味噌のパンチがしっかりしていて、おかずの要らないご馳走味噌汁になりました。豚汁は肉類からコクが出ますが、野菜のみの味噌汁でコクが足りない時はひとつまみ砂糖を加えるとコクが出ますよ！加熱しても赤味噌の香りがしっかりしていますし、塩っぱすぎないので、砂糖や味醂と合わせた味噌だれで、炒め物や豆腐ステーキも良さそうです！</p>

シンプルに味噌汁で使用しました。県外出身のため、あまり赤みそは使用してこなかったのですが、いい意味で赤みそ感があまり強すぎず、食べやすかったです。

だし入りで作るのが楽だった。

なんとなく抵抗がありずっと使わなかつただし入り味噌ですが、想像よりずっと美味しく手軽にお味噌汁を作る事ができました。出汁を取ることがこだわりでしたが、そのこだわりがないと簡単に食卓にお味噌汁を作る事ができてびっくりでした。

普段は赤味噌を使わないので購入していなかったが、味噌汁や炒め物に利用してみたら風味が良かった。

だし入りで簡単にお味噌汁ができます。

豆の味を感じた。普段味噌汁を飲まない5歳の子供が飲んでくれた。

だしが入っているので、手軽に味が決まるころ。

コクがありとても美味しい。深い味わい。体が温まる。

今まで味噌汁を作る時、出しiriとあっても物足りず、出しを加えていました。今回のモニター商品は出汁を加えなくても美味しくいただけました。

2人分の味噌汁を作る時は400ccの水に大さじ2の味噌を溶いて作っていたが、今回モニターした味噌はいつもより1/2~2/3くらいの量でしっかり味が出て美味しく作れたのが驚きました。(どのくらいの量で作ると美味しくできるのかパッケージなどに書いてあると最初から美味しくできて良いなと思いました。)

かつおだしが効いていて美味しかったです。

市販のものより赤味噌の風味がよく出ていて久しぶりに美味しいお味噌汁を楽しみました。

鰹出汁と熟成された赤味噌なので、深みと旨味があり上品な味で美味しいです。味噌汁以外にも使いやすいそう。

赤みそなのに、後味があっさりしている気がしました。

だし入りの味噌は、美味しいイメージがなく、また、余分な添加物が入っていそうで敬遠していました。今回、こちらの味噌で味噌汁を作ったところ、かつおの香りが感じられ、味噌にも旨味があって美味しかったです。

お味噌汁はもちろん、豚肉とキャベツの味噌炒めにしたら美味しかったです。

だしが入っているので、味噌汁だけでなく、色々な料理に使う事ができて便利だった。

カツオだしがとても効いているので、カツオだしの風味が好きな人にはオススメです。

だしは別に作るの、だし入り味噌は買っていなかった。今回調理時に便利だったので、これからは買ってほしいかなと思った。赤味噌は溶けにくいイメージがあるが、味噌汁を作るとき割と早く溶けて使いやすいかった。

赤味噌なので辛さがあるのかなと思っていましたが、子どもも食べやすい味でした。熟成された赤味噌というのが味噌のコクが出ていてポイントが高いですね。

赤みそは酸味や塩分が強いイメージでしたが、この商品は、それらは全く感じませんでした。特に、豆腐とあげのお味噌汁は、赤みそとの相性が良く、とてもおいしく頂きました。

だし入り味噌を初めて利用しましたが、しっかりと出汁がきいていて美味しかったです。

出汁の手間が省けて時短です。

だし入りなので味噌汁の時に出汁をとらずに、こちらの味噌だけで味噌汁ができて良かったです。子どもが気に入ったみたいで、毎回おかわりをしてくれました。

だし入りなのでお味噌汁を作る時に出汁をとらずにこちらのお味噌だけでお味噌汁が作れるのが良かったです。子どもがすごく気に入って毎回おかわりをしてくれました。

しっかりだしの味が効いていて色々な料理に使いそう。

だし入りなので、具を入れるだけで美味しいお味噌汁が出来ます。

出汁の味にコクがありお味噌汁が美味しくなります。家族にも好評でした。

赤味噌の味がしっかりと出ていて美味しい。

涼しくなってきたので、豚汁を作りました。味噌の味が大変美味しかったです。

味噌汁を作りました。塩味が強くなく、コクがあり家族に好評でした。いつもダラダラ飲んでいる子供も気づいたら完食していました。

価格は高いけど、だしの風味があって美味しかったです。

美味しい商品が無料、又はお安い価格で試すことができるのでおすすめです！

お味噌汁はもちろん、味噌煮込みうどんや煮込み鍋も最高でした！おだしが効いていて寒くなってきた今！美味しさ倍増です！

だしが効いているのでお味噌汁の味が決まりやすいと思った。

料理好きの小3の娘がいます。お味噌汁を作る時に出汁をとる必要がないので子どもだけで簡単に作る事ができ、お味もおいしいので家族みんなで楽しくおいしくいただきました！

だし入りなので、味噌のみ入れるだけでだしを取らなくて済むのが良かったです。味も赤味噌のわりには、しつこくなくスッキリとした味で子供ウケも良かったです！味噌汁、和風麻婆豆腐、味噌炒め。

出汁入り味噌は美味しくないと思っていましたが、風味がよくコクがあって美味しかったです。赤味噌が濃すぎず子どもにも好評でした。

普段は合わせ味噌を使っています。久しぶりに赤味噌のお味噌汁を飲みましたが、とてもおいしかった！鯖の味噌煮や肉団子に混ぜたり、料理のレパートリーが増えそうです。

味噌汁、豚汁、回鍋肉など、定番料理に大活躍で、とても美味しく頂きました。

普段、八丁味噌のまるやを気に入って使っているのですが生協のお味噌を使う選択肢がなかったが、モニターで使ってみて思った以上に美味しかったので今後は使ってみたい。

出汁も入っているので、忙しい朝でも手軽にお味噌作れます(インスタントを結構使っていたので)赤味噌もこくもあり、料理屋で出てくるお味噌が手軽にできました。また、

味噌汁だけではなく、おでんに使いました。味がよく染みてとても美味しくいただきました。

赤味噌は使った事が無く、辛いイメージがあるのですが、とてもまろやかで良かったです。

赤みその塩辛さが、あまりなくとても家族に好評でした。

この味噌一つで完璧なお味噌汁ができます。仕事を始めてから、出汁をとるのが手間に感じ、大好きなお味噌汁を作る頻度が激減。子供達からリクエストを受けた時のみ作っていました。市販の出汁入り味噌を使ったこともありますが、何か物足りない気がして、旨味の出る具材を意識して多めに入れたり工夫が必要。しかしこの商品は、出汁の濃さがちょうどよく、味噌の風味もきちんと残っているので、具材がお豆腐一種類とか、ワカメのみとか…そんなシンプルなものでも味が決まるので、立派な一品となります！

赤味噌のコクを感じた。

うまみがあり美味しかったです。

出汁入りなので手軽にお味噌汁などが作れて良いです。具材にしっかり味が染みるため、子供達があまり好んで食べない野菜も、お味噌汁に入れれば食べてくれることが多く、とても嬉しいです。

5歳の息子にモニター商品を食べさせた際、いつものお味噌(スーパーで買う合わせ味噌)とどちらがおいしいか?と質問したら、「お味噌の味がしっかりしていて、こっち(だし入り赤みそ)の方が美味しい」との答えが(笑)我が家では野菜がたっぷり栄養満点の豚汁を作ることが多いのですが、その他の材料や作り方は全て同じでの意見だったので、子供ながらに本当にそう感じたのかも。量の割に少しお高めかもしれませんが、天然醸造なことやしっかり熟成されたものであることなどは魅力な点だと思います。また、大きすぎないサイズも、風味が落ちないうちに使い切れる量でいいと思います。我が家は三人家族で毎日お味噌を飲むわけでもないし、赤みそと合わせ味噌を両方使い分けているので、大きいものだと思いつくまでにごく時間がかかるので。

溶けやすかったです。割高だけど、風味のことを考えたら量が多すぎず使いやすい。

関西出身なので今まで赤みそは自分で買うことがなく、今回初めて家で作ってみました美味しくかったです。

普段なかなか買わないものだったので挑戦するきっかけになった。

出汁が効いていて時短になるのに天然醸造でしっかり熟成された赤味噌本当にお味噌汁が美味しくて感激しました!たくさんのママたちに知ってもらいたいです!

とにかく美味しくかったです。新しい味噌に挑戦してもやっぱり、いつものコープだし入りみそが一番美味しいと思っていました。でもこの赤味噌は、本当に美味しい。今は、毎日赤味噌のお味噌汁を楽しんでいます、これからの季節、味噌おでんもしたいです。こんにゃくなんかすごく美味しいと思います。赤味噌が身体に染み渡ります。他の皆さんにも是非おすすめしたいです。

冷凍しじみがあったのでシンプルにお味噌汁にしたのですが、旨みというのかすごく美味しくて!!それと、味噌煮込みうどん←既に味付き具付きの品で、追い味噌に使ったのですがこれもまた美味しくて!!私は福岡県出身で赤味噌にはあまり馴染みがないのですが、美味しくかったです。

時短でキマる!今まで、お味噌汁は出汁をとるところから作っていました。また味噌の味付けのおかずは、だしの素や他調味料を使っていました。時間がないときは、味噌を使うレシピは面倒になり作っていませんでしたが、こちらの味噌だと、「出汁をとる」「調味料を入れる」「何度か味見をする」という工程がなくなり大変楽になりました。一工程減るだけで、手軽に体に良い味噌料理を取り入れることができます。

赤だしは慣れ親しんでないので不安でしたが、飲みやすく子供達も喜んで味噌汁を食べてくれました。回鍋肉に入れるといつもより味も濃く出て美味しくかったです。

出汁要らずで美味しい赤味噌が手取り早く味わえます。

和食系は、豚汁、肉味噌。中華系は、回鍋肉、麻婆茄子、麻婆豆腐。豚汁は特におすすめです。

キャベツと豚こまの味噌炒め。味噌の味がしっかりしているのでとてもおいしい。

だし入りで使いやすいです。普段は甘めのお味噌(こうじ味噌など)を購入することが多いのですが、特に貝のお味噌汁に合っていて家族にも好評でした!以前買った赤味噌よりも溶けやすいところも良かったです。

みその香りがすごくしていて、だし入りで使い勝手がいいです。

だしがきいていておいしかった。こくなおいしい。みそ汁が定番ですね。

辛すぎい。溶けやすい。豆の味がする。甘味噌だれ(おでん用)に使った。少しお酢を入れるのもよし(酢味噌よりはすっぱくない。)

味もおいしく手軽だった。

かつおだしがきいていて味がまろやかです。煮込み料理に合っていると思います。

みそ汁に使いましたが、だしが効いていて、とても美味しくかったです。



深みのある味。
だし入りみそを料理に使用する事はなかったのですが頂いたみそをまずそのまま食べてみた所甘いと感じた。みそ汁の中に入れる具材を考えてさつまいも、さといも、玉ねぎ、きのこ等は甘さとよく合って美味しかったが、あさりやはり本来の赤みそが良いと感じた。
毎年自分で米みそを作っています。大豆で作ってある赤みそとミックスしてなすとトマトのみそ炒めを作りました。
豆みそは生協で購入しているがだし入りがあるなんて知らなかった。
だしのうまみを感じられない。今迄だし入り味噌を購入したことがあるが、あまりだしの味を感じられなかった。だしをとって利用しました。味噌もあまり家族にまあまあ位の感想でした。但し老人三人家族なので(70代80代90代)舌が退化しているのではないかと思います。
みそ汁にしたら美味しかった。
だし入らずで簡単ですぐ出来おいしい。
貝沢山の味噌汁が材料から出るだしも加わり美味しい味噌汁となった。中にはあまりだしを感じられない具の組み合わせもあった。
少量でもみその味がしっかりあったのでみそおでんに良いかも。(また試してないです)
まろやかな味で良かった。主におみそ汁に使う、又、赤みそに酒、砂糖を加えねりみそにして使用。
だし入りなのでみそ汁の時使用。
使いやすかった。おでんにもカツにもみそだれを使うので溶けやすくて良かった。
はじめて口にした時”おいしい”と思いました。冷蔵庫に他社の赤みそが入っていますが本当においしい。と思いました。このおみそ無添加ですか？内蓋に空気穴が空いていましたか？
使い切るにはちょうどいい量目です。だし入りなので便利でした。
みそがらくなく、やさしい味でした。コツジャンとみりんでねって野菜いために入れている。
だし入りで美味しかった。
すっきりのみやすい。
だし入りなのでだしなしでみそ汁を作ってみたら美味しかった。なんちゃってホイコーローも作ってみたいと思った。いつも使っているものより塩味があるので少量でしっかり味つけできるので使いやすそうだから。
だし入りなのでみそ汁をたくさん作るのでも便利でした。少量のみそ汁なら前夜にマグカップにスプーン一杯のみそとCOOPにんじん入り切り干し大根ミックスを入れ水を入れておきます。朝、レンジでチンすれば干物のだし入っておいしいみそ汁が簡単にできます。
普段の味噌よりだしが効いており夫、子どもも美味しいと飲んでいた。価格が高い為次回購入しようか迷ってしまう。
昔ながらの豆みその味がする！塩分が少ない！
豚汁にしてみたら香りが良く、スッキリした飲み口でとてもおいしかったです。コンニャクやトウフにつける甘みそも作りましたがとけやすくて作りやすかったです。
おいしかった。どて煮に合いました。
味がまろやか。
やさしい味でした。これからは、煮物にも使いたい。
天然醸造 1年6ヶ月以上熟成された 500g2人暮らしには丁度よい。だしはよかった。



毎日みそ汁を作って1週間1パックなくなりいろいろみそを試しているが、このみそはとても豆の味がしておいしかった。赤みそ嫌いな家族がいるので合わせみそばかりついていたので赤みそは大好きなので久しぶりにつかって本当においしかった。

かつおだしが効いて味噌汁が一段と美味しくなった。

だしに癖がなくサラッと上品なかつお味・せいきょうだしパックを加えとなお味が増しマメックスの冷凍豆腐に季節の野菜たっぷりですとてもおいしい赤みそ汁ができ上がる。特に赤だしもそはあさり汁にもピッタリ(※家族も人気です。)

だし入りなのでだしをとらずにつかってみたが、十分おいしかった。プラスでだしパックでだしをとってからも使ってみたらより味にコクが出てよかった。

いつもは合わせみそしか買わないので赤みそが試せてよかった。

野田商店様の豆みそ10Kは以前、何年も使っていたがおいしかった。家で作ると「ねかせているみそがふきこぼれてくるので部屋がせまいため置く場所がなくやむなく、イチビキの赤みそを使用している。「自然食品」がポイント。

味が好みでした。名古屋人です。赤みそは毎日使うものです。

いつもの分量の半分位のおみそを入ただけでしっかり味が決まっていました！とてもコスパが良いと思いました。美味しかったです。

だしがすごくいい味だしておいしかった。みそ汁を作りました。

みそ汁を作りました。イチビキと同じくらいおいしかった。

初めてでも飲みやすい赤みそでした。

特になし みそ汁を作った。

だし入りだったので便利でした。

みそ味がしっかりするので、豚ばら肉となすのみそ炒めにしたら白いごはんがとてもすすみました。

地元なのでみそ汁はやっぱり赤だしみそは良いです。

やはり熟成されていたのでみその旨み、それとだしがきいており非常においしかった。もう少し価格が安いといいけどね。

しょっぱいイメージがありましたが、味、塩味ちょうどよく赤だしのイメージが変わりました。牛乳赤だしでミルクポロネーゼ風パスタおいしかったです。

だし入りは楽！みそ煮込みうどん。

からすぎない赤みそで使いやすいです。

「あまり良くなかった・良くなかった」と回答された方の声その「理由」について、いただいた声を紹介します。

だしの風味が強すぎて飲みづらかった。

家の家族は誰もが味が濃いねと。味噌煮込みうどんとか味噌煮に使うならいいかもしれないのですが、お味噌汁の味噌としてはダシが濃すぎてちょっとあまり好みではありませんでした。

いつも使っている麦味噌と違うので味が濃い。他の料理には使ってみたい。

独特の苦味があり、子どもたちは慣れないためか、あまり好きではないようでした。普段使っている味噌と比べて溶けにくい点も使いづらいと感じました。

(あまり良くなかったわけではないです。良かったですが…)

我が家では、子どもが生まれてから、なるべくシンプルな原材料のものを選ぶようになりました。だし入り味噌だと、余計なものが入っているのが嫌でこういう味噌は使っていません。本当にだしなしで美味しいのかな？と半信半疑でしたが、十分美味しい味噌汁になりました。だしをしっかり効かせましたというの、うなずけます。味噌の味も野田味噌商店さんだけあってまろやかで飲みやすく、美味しかったですし、熟成期間が長いのもポイントが高かったのですが、アミノ酸ってやっぱり必要なんですかね？生協さんだからこそ、そこは削ってほしいなあと思います。それか、アミノ酸についての情報を広報でお願いしたいです。自分も知識が浅いだけで、あまり使わないようにしたい添加物という位置づけなだけですが…。

また、この量でこの価格だと割高な感じを受けるので、わざわざだし入りじゃなくてもいいかなと思いました。でも美味しかったから、ベスプラとか虹の会価格なら迷わず買います。笑

赤だしがあまりすきではなかった。

値段の割にスーパーで購入する味噌と同じような味だった。

だし入りと思って味噌汁を作ったのですが、だしの味があまりせず、だしを足しました。

味が、濃いのと自分好みのお味噌ではなかった。

味が好みではなかった。

普段使用している味噌より、熟成の違いか濃く感じた。500gなので、お試しとしては良いが、ヘラが入れにくかった。

出汁感が強くて、赤だしの濃さを感じられなかった。

だし入り味噌のわりにだしがあまり感じなかった。

今使っている味噌もあったので、2つになってしまった。

だし入りは便利だと思いますが、外国産大豆には抵抗感があります。

もう少し、出汁が効いているかと思っておりました。赤みそのお味噌汁を気持ち薄めで飲みたく、でも出汁の風味も感じたいので、他社製品も試したことがあるのですが、なかなか良いものが見つからず、今回応募しました。味噌汁には我が家には向きませんでした。他の用途には美味しく使えそうです。

出汁の味が薄く、他で味の補完をしなければならなかったので少し使い勝手が悪かったです。味噌の味もちょっと薄めかな、と思いました。

日頃、味噌は主に味噌汁か炒めものに使っています。味噌汁を作るときはだしパック+味噌で作っています。(最近はおっぱら生協のだしパックを利用)今回のキャンペーンをみて、だし入り味噌も便利かなあと思い申し込みして、お試しさせてもらいました。もともと名古屋人で赤味噌も好きなので、味噌の濃さは良かったのですが、やはりだしパックでだしをとったほうがだしの味がしっかりして美味しいなあと改めて思ってしまいました。家族もいつもの味噌汁と比べると味が物足りないと言っていました。ただ、調理の最後にだし入り味噌を入れれば簡単に味噌汁が出来るので、時短・便利という点では良いと思います。炒めものは味が濃くてしっかりしているお味噌なので、回鍋肉風美味しくできました。

やや味が濃かった。塩分が気になった。

だし入りと書いてあったので期待していましたが正直あまり出汁を感じませんでした。いつもは出汁をとって味噌汁などを作っていますが出汁を感じないので、どんどん味噌を足すことになり、結果、塩分の濃い味噌汁が出来上がってしまい浮腫んでしまいました。こちらの商品は味噌汁として使うならば出汁は必要だと思いましたが、それ以外の料理で使うとすれば、肉味噌焼きやマヨネーズに混ぜるなどするとほんのり感じる出汁をうまく活用できるのではないかと思います。

大豆の香りが無い。

商品モニター、聞いた事はあったが機会が無かった。内容が良くなかった。
豆みそは毎朝みそ汁で使うことが多く、いつものみそ汁よりまろやかに感じるが赤みそ独特の「えぐみ」がなくものたりない。
赤みそは(100%)久しぶりで、だし入りこうじ味噌に少し赤みそをいれる程度でした。想像していたより濃かったので風味を感じなかった。
「赤みそ」の文字だけだと辛いかと思いついていたのですが使ってみるとさっぱりとした味で良かったです。
だし入りに抵抗感がありました。原材料は、生協で扱うかぎり、国産などこだわってほしい。だし入りは生協らしくない。味にコクが感じられない。
田舎から送られてくるみそを使っている。
大豆の風味がとても感じられておいしかったが私は国産で作って豆みそと価格はほとんど同じだが赤みそを国産大豆にすると高くなるのか今後大豆に国産を使わないのか？
赤みそをあまりつかわない。
自家製を使用していたため。
あまり赤みそを使用しない。みそがかためだとけにくい。
常に利用している他のみそがある。
もう少しコクが欲しい。だしが多めでもよいかも。赤みそは辛いのでミックスを使用している。
使い続けているものが他にあった。
みその量が多くなるとみそ汁がおいしく感じない。いつもうす味なので使い方がわからなかった。慣れかしら。
購入する銘柄が決まっていた。
ミソを手作りしていた為。
他に使用しているものがあったから。
だしが効いていない。色が濃い割にはこくがない。価格に見合っていない。せっかくモニターにいただいたのにほめるところがまったくなくてすみません。
赤みそは貝汁にしか使わなかった。
商品を知らなかった。
だし入りなので、みそ汁に別にだしを使用しなくとも簡単においしく作れるかと思ったがうま味が薄く結局だし汁にみそを入れることになったのでだし入りの意味が私には不要だった。ふだん利用している「豆みそ」の方がおいしい。
だしを別にとってみそ汁を作っていたため。
天然醸造でじっくり熟成だし入りで手間もはぶけて絶対おいしいとハードルを上げてたせいもそれ程でも・・と少しがっかりしてしまいました。(私の思い込みがはげしくてすみません)みそ汁の場合だしの深みが足りない感じで粉末のだしの素を追加しました。小さいころから料亭の赤だしを食べていた為食べ慣れている味なので、今回初めて他社商品の赤みそ利用。
知らなかった。
知らなかった・他ブランド。
いつも合わせみそを使用している。

見ていなかった。

商品の存在を知らなかった。

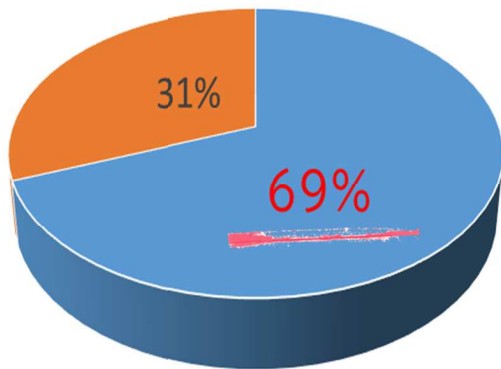
ふだんは合わせみそを利用。

白みそや合わせみそを選んでいた。

他商品で気に入っているのがあるから。

知らなかった。

今回のモニターを通じて「だし入り赤みそ500g」を今後利用していただけそうですか？



■ 利用すると思う ■ 利用しないと思う



だし入り赤みそ500gを試して

**83%の方が良かった**

と回答されましたが、今後の利用は、

**69%の方が利用すると思う**

という結果でした。

モニター商品をどのような場面・料理で使用されましたか？（複数回答可）

★1	みそ汁（朝食・夕食）、豚汁
★2	みそおでん、みそ煮込みうどん
★3	鯖のみそ煮、肉や野菜を使った炒め物
★4	その他（内訳の抜粋は以下）

その他の回答

■ 麻婆豆腐、回鍋肉

■ どて煮

■ 田楽みそ、五平もち

■ 鮭のホイル焼き

など…

使い方に関するご意見

味噌煮込みうどん、旨味が出て美味しかった。毎朝の味噌汁や豚汁に使用（多めに味噌を入れると塩味が強く感じるので水分で調節するだけで旨味を感じます。）

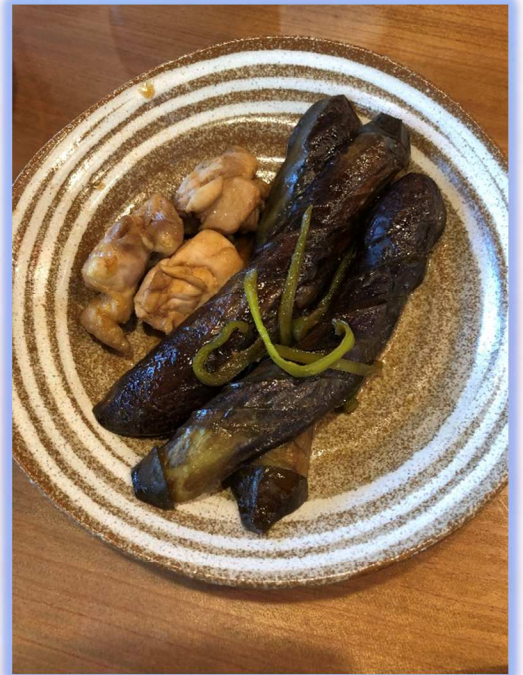
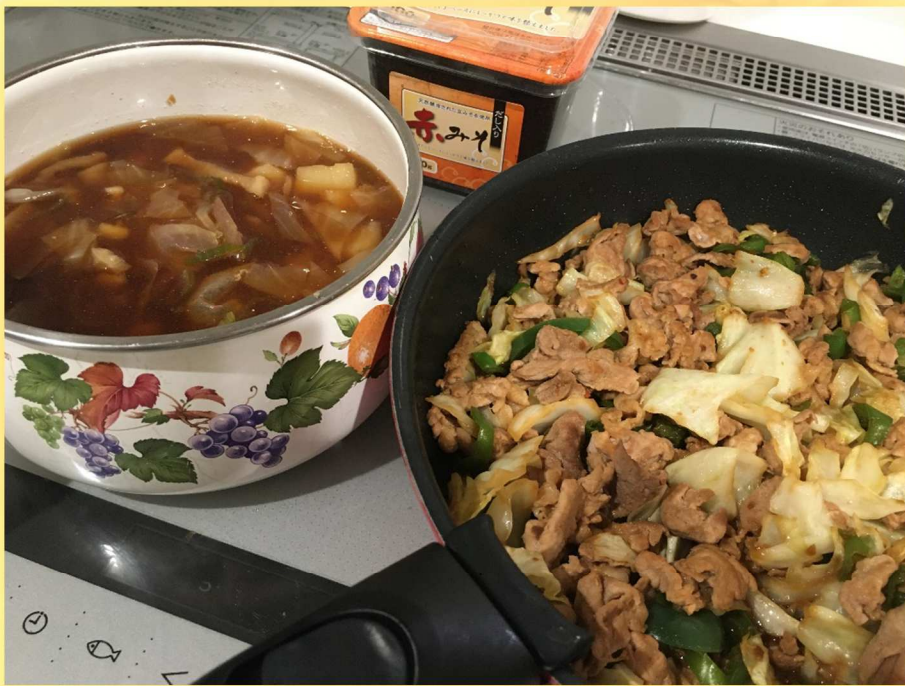
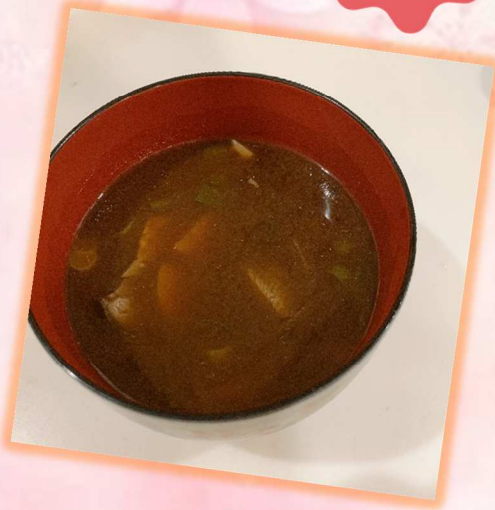
夕食のボロネーゼスパゲティのソースに足して、和風に仕上げました。

我が家はナメコの味噌汁が好きなのでこのモニターの赤みそで作ってみました。赤みそは我が家では新鮮でとても美味しく頂きました。

手早く汁ものを調理したいときに。凝った具材（揚げなすなど）、ひと手間かけた気分ときは、通常の赤みそ+かつおだしと、使い分けのバリエーションに加えたいです♪



Let's  
Try!!











たくさんの  
素敵な画像を  
ありがとうございました！



© やなせたかし



## 今回のモニター活動を通じてご意見・ご感想など

水100mlに何gというように、大体の目安が書いてあるといいと思う。

普段買わない商品が気軽に試せてよかったです。また参加したいです。

今回の赤味噌を知らなかったのも、モニター企画を通じて知れたことはとても良かったです。

モニターでは色々な使い方をすることが出来て、高い商品等では買わなくても使い方や味を試すことができ、購入する事の判断基準になります。

いつも買う商品が決まっているからモニター企画で他の品に気付く事が出来ました。

普段、あまり購入しない赤味噌をお味噌汁以外にどう調理しようか考える、いい機会になりました。

赤だしの味噌は、やはり我が家では味噌汁には使えないな、と思いましたが、お料理にはいいなと思いました。もっと辛いものを想像していましたが、食べやすかったです。

ネットで応募でき、アンケートも返信しやすかったです。利用したことのない商品を試せたのが良かったです。

これからも色々企画して頂けたら又是非とも参加してみたいです。

もう少しお値段がお手頃だといいなと思いました。

価格も高くなく、使いやすいサイズだと思う。味が少し濃いと思う(酸味が強いのかも)

おいしい赤だしをプレゼントしてくださりありがとうございました。モニター企画で出会わなかったら知らないままでした。なくなったら次回も買いたいなと思える物でした。

気になっていた商品を試すことができるのはいいです！また機会あれば参加してみたいです。

回答がネット回答なので簡単で良かったです。

モニターを通じておススメとか満足度とか知れる事はとても良いことだと思います。

定期的開催していただけると嬉しいです！

モニター企画の大ファンです！宅配コープさんは品数が豊富なので、必需品だけを注文していくとどうしても一度に購入できる品目が限られてしまいます。ですので、普段は注文がまわらない商品をお試しでき、魅力が知れるモニター企画はとても重宝しています。今後とも組合員の暮らし・声に寄り添った企画を期待いたします！

今回のモニター企画で初めてこの商品を知ったので、この商品と出会えて良かったです。普段ミックス味噌ばかりなので、赤味噌の美味しさを改めて知ることができました。

パッケージが、いまいちかなあと思いました。熟成一年六カ月、天然醸造をもっと強調しないと、この価格の意味を実感しにくいのではと思います。モニター企画に参加することで、生協をより身近に感じられ、また今回の商品に愛着を持ちました。参加させて頂き、ありがとうございました。

モニターの企画になかなか応募する機会がなかったのですが、これからは商品案内をしっかりとみて、また参加したいと思いました。

赤だしを、たべたことがあまりなかったが、モニター商品で挑戦することができて良かった。

いつも使っている物と違う物を試してみるのに良い企画だと思います。

モニター企画では、普段購入しないようなものが試せて次購入したい味かどうかがわかるから、また試したいと思った。

今まで買ったことのない商品を試せられてありがたかったです。



生協で味噌は購入したことはなかったけれど、美味しかったので購入してみたいと思った。味噌の感想の伝え方は難しいと思った。料理は得意ではないが、色々な料理に使ってみて試してみようと思った。

今まで我が家では、だしの入っていないこうじの味噌を使用していました。その上、基本的には無添加のものを選んでる為、今のところ今回の商品が常備品にはならないと思います。しかし、くせがないため特別な料理をつくる際などには、購入したいと思います。

普段赤みそに慣れていない地域出身の家族もいるため、毎日使うのは合わせ味噌です。アサリの味噌汁の時のみ、赤味噌を使用します。そのため、使い切りで安価なものもあると常備しやすいです。

イマイチ。

味噌のカップ内にある乾燥防止？のシートに持ち手があるといいと思いました。

モニターで試せるのはお得だし、新しい発見ができたりして、とても良かったです。定番商品なのが、一層良かったと思います。

初めてモニターに参加させていただいて、楽しかったです。

物価高の中、失敗したくなくて、ついつい買う商品が固定してしまう日々。そんな中でも、商品カタログのリンクエストを見ると、購入してみたい！と思う事が多々あります。消費者が実際に食べたり使用した感想は、とても現実味や安心感があり、購買意欲に繋がっています。今回のモニター企画も、本当の声を届ける事で、商品の価値や魅力が高まっていくんだなと感じました。モニターに参加させて頂き、ありがとうございました！

これまで赤みそを自分で買うことがなかったので、いい機会になりました。おいしくいただきました。ありがとうございました。

今回のお味噌ですが、使う量やワンポイントなどが記載されていると良いと思いました。(だし入り商品などはお料理のハードルが高いと感じる方が利用する人が多いと思うので)

普段ダシ入り味噌は利用しないので、モニターで試す事が出来てよかった。

普段使用したことのない商品を気軽にお試し出来るので、とても良い企画だと思います。ぜひ、これからも続けて欲しいです。

当選させていただきありがとうございました。子どもが小さく、調理に時間があまり割けない中、便利な商品でした！

商品が届いてからアンケートの〆切までもう少し期間が欲しかった。色々な料理を試せなかった。

商品自身を知りませんでした。同じメーカーさんが出している東海3県の豆使用の商品を利用したことがあります。その味噌の方が美味しかったです。我が家は、だし入りよりも、だしなしの味噌を使う頻度が多いです。味噌自身を味わいたいので。そして、だしは、その時の気分により変えています。

店舗で気がつかなかった商品をこの機会に利用することができて良かったです。ちなみに冷凍の九州産きざみネギもしっかりネギの風味がありおすすめです。

今後もモニター企画で皆さんの意見を聞いて美味しい商品を作ってください。

減塩タイプがあるといいなと思いました。

のりが付いている蓋が固くてなかなか取れませんでした。50代の私が苦勞したからには、高齢者には大変かもと思いました。開けやすい工夫があればいいですね。

こういったモニター企画があると、試しやすいので、有り難いです。また、他の組合員さんの声も聞けるのでいいなと思います。

モニターアンケートの紙に、web で答える時に必要な組合員番号も載せていただけるとすぐ入力できるのでラクなのになあと思います。

今まで価格が高いと感じていたが、この品質と便利さなら納得できる。

使ったことのない商品をモニターで試すことができよかったです。

味噌はすぐに使い終わることができないので、次はすぐに使えて量が少なめなものでモニターをしたい。

モニターを通じて、こんな商品があるんだと知ることができるので新たな発見にも繋がって良いと思います。

国産大豆使用が理想です。

関東人には馴染みがなく、赤だしは、あまり買う気にはなれなかったのでお試させてもらいありがたかったです！また買ってみたいです！

購入しようかどうか迷っているものがモニターさせてもらえて、味を確かめてから今後の購入を検討できるのがすごく良かったです。

加入して初めての無料モニターでした。定期的に企画していただけると嬉しいです。普段合わせ味噌を使用しているので、赤味噌を買うことはなかったのととてもいい機会になりました。子供にもこういう色のお味噌もあるんだよと教えることができ、まだ慣れてはいないですが少しずつ食べてくれています。ありがとうございました。

私がか子供の頃は、自家製味噌を祖母、母と作った事を懐かしく思い出しました。1年半以上熟成された天然醸造味噌とは、手間のかかった本物ですね。

もう少し量が多いと助かります。

試してみて今後注文してみようかの基準にできるので企画がまたあったら参加したいなと思いました。

今まで知らなかった商品もモニターというかたちで利用させてもらえて料理の幅が広がりがコープさんで買う商品の幅も広がった気がします。

いつも買う赤味噌は決まっていたのですが、今回の企画を通して新しいお味噌に出会えて良かったです！

このような企画のモニターをさせて頂きありがとうございました。子供には安心できる商品と思いましたが、お味噌の味がとても美味しかったのか子供も良く食べました。出汁を取る手間がはぶけてとても楽なのが良かったです。似たような商品では、こちらが美味しいと感じました。

普段購入しない商品だったので、今回モニターで利用できて良さが分かって良かった。

初めて使う商品を、モニター企画で試すことができ、とても良いと思いました。また是非、お願いしたいです。

写真添付しようとしたけど、ファイル選択できませんでした。また、このような機会があれば、生協のこだわり食材試したいです。

初めてモニターをさせていただきました。有意義なものになりました。

これからも機会があれば是非。

試させてもらったので、赤みその塩辛さが無いと言う事がわかったので、とても良かったです。うちの家族は、塩辛さがあまり好きでないなので今回の味噌汁は好評でした。

今回たまたま平日頃望んでいたものがモニターしていると知り、試すことができました。生協で出汁入りの味噌があること自体知りませんでした。知らないいい商品を知る良い機会になるので、もっとたくさんモニター募集してほしいです。

今まで利用したことがない商品のモニターをして、今後の購入の参考にしたい。

スーパーの赤味噌しか、買ったことがありませんでした。この、赤味噌は、お豆の甘みとうまみ？なのか、まろやかでとても飲みやすかったです。

利用したいが迷っている時など、モニターすることで利用につながる良い企画だと思います。

お味噌は当たり外れ(自分好みかどうか)があり、なかなか冒険できないでいました(一度購入すると消費するまでに時間がかかるので)が、モニターでお試させてもらって、家族もお気に入りだとわかったので、これから購入しやすくなりました。試食会のようなものの開催がないので、このような形で商品を試せるのはとてもいい機会だと思います。

モニターの方からのおすすめレシピは貴重だなと思いました。是非また商品モニターを募集して下さい。

時間がなくてまだできてないけど味噌煮込みうどんに使ったら美味しそうだった。レシピが思いつかなかったのでおすすめの使い方とかがっていると使う頻度ややる気が出ると思った。

とても美味しくて気に入りました！

チャレンジした事がない商品をモニター出来て、こんな美味しい商品と出会えて嬉しかったです。また、モニター募集を企画して下さい。私の様な体験をする人がいると思います。今回は、ありがとうございました。

味噌等の調味料は購入したものの我が家の口に合わない。となると…破棄してしまう可能性があります。なのでお試し用みたいに容量が少ないものだとありがたいです。赤味噌の容器ちょうど良い大きさだと思います。

商品モニターは、大好きな企画なのでこれからも回数を増やして欲しいなと思います。気付かずにスルーしていた商品の新しい発見になっており、いいことしかありません！

出汁入り味噌は、添加物が気になりこれまで購入を控えていました。ですが、こちらの味噌を使用してみて、あまりに料理が楽になったので、これからはうまく使い分けて使用していきたいと思うようになりました。もし、モニターに当選していなかったら、こちらの出汁入りみそを店頭で手に取ることもすらなかったと思うので、出会わせていただきありがたく思っています。

今回機会を頂けて試すことが出来て、私の家庭にはだし入り味噌は合いませんでしたが、改めて生協さんの《だしパック》をこれからも使いたいと思うこともできました。モニターを通して、その商品に対する感想と共に、普段利用している商品の良さを改めて感じることもできてとても良い企画だなと思いました。ありがたいです。

お味噌はしばらく使うので挑戦したくてもいつも同じものになってしまうので、今回のモニターで料理の幅がひろがりました。

普段買うことがない商品を試すことができてとても良かったです。商品企画など好きなのでまたこういった企画があればぜひ参加させていただけたら幸いです。

初めてモニターに応募させて頂き、当選して使わせて頂き貴重な体験をさせて頂きありがとうございました。又、モニター等参加させて頂けたら皆さんにも色々とお伝え出来れば幸いです。今回はありがとうございました。

ほぼ毎日使う調味料ですが、いつも同じものを購入してしまっていたので、新たな商品をお試させて頂いて世界が広がりました！今後は2種類のお味噌を具材や気分によって使い分けたり、合わせで使ってみようかなと思います。赤味噌…もやし、貝、ネギ 白味噌…葉物、玉ねぎが合いました。

ふだんちょっと値段が高く買わない商品でもモニターのようなおためしで使っているものと分かれば購入しやすい。

モニター体験初めて参加させて頂きました。ありがとうございました。ミールキット等も金額が高め設定なので、利用したくても出来ないのも、モニター企画をお願いします。

いつも、熟旨のみそ汁を使っているのですが、赤みその濃さにビックリしました。分量の表示等があるともっといいかもしれません。「だし入り赤みそ」の大豆は、100%外国産ですが、10~20%でも国産の大豆が入っているととっても良いと思います。(パッケージに表示すると良いと思う)

減塩の食品の数が増えると良いなと思います。

だし入りに期待していましたが・・・だしの味が感じなかった。原料も国産が入ってはいないのが残念、量も350g位があれば良いのですが。

1つの商品に対して色々と考えながら食事を作る事が始めてだったので新鮮な気持ちでした。

今回、初めてモニター参加させていただきました。又、機会あればやってみたいなと思いました。

今回ためせなかったけれど、甘みそや酢みそ作りは、いいのではないかと思う。我家は主婦が関西出身なので、白みそを使う事が多いけれど、半分以上残っているのでチャレンジしたいと思います。

とても良い企画だと思います。長く共同購入委員会に参画していました。個人的にはとても良い勉強をさせて頂きましたが少数の意見なのでこの様な多勢の組合員対象の方が良い意見が出されるとと思います。

赤味噌は三重県人でなつかしい味です。だし入り赤みそで便利で利用できたらと思います。

見た目で少し味が濃いかと思っていた商品が思ったより良い味加減だったので、この商品について知る事が出来て良かったと思います。(味がわからないと買わないので)

価格がお高いため、もう少し価格が安いと良いのですが・・・

1.この地方のみそ煮込みの場合:だし入りは便利ですが、煮こむので他の味とまざり、あまりだしの味は感じませんでした。2.いつものだしを使っていないせいか、いまいち、味にコクがないように深みのない味を感じました。

今回初めてのモニターを体験したが、良かったと思っています。

四角のパックタイプのみそを使うのははじめてでした。ふたがもう少し強いと良いなと思います。何度も開閉していると少々やわい風に思いました。

モニターを機会にはじめて使ってみるのも良いと思う。1人ぐらしなので500gくらいが丁度良い。750gだと少し多い。みそ汁を作る時出しは自分で取っているのですが、だし入りが良いのかとったりしますが、化学調味料でなく、自然なものを希望します。

今迄ずーと豆みそ(野田味噌大豆が国産)を使用していました。今回モニターの赤みそを使用しましたがだし入りもそのままだしおとらずに食べましたが生協のだしパック(国産原料使用)でだしを取って赤みそを入れました。ところとてもおいしさがとてもとてもおいしさが倍増しました。最後までだしパックを使って赤みそを使いました。※赤みそ(だし入り)も大豆は国産使用で作ってほしい。若い共働きの人には便利でそしておいしいのでいいと思います。手軽に毎朝みそ汁を子どもに食べさせると思います。

とてもさっぱりしていて使いやすく利用しやすいと思いました。出来れば国産の大豆で作って欲しいです。

500g入りのモニター商品はたっぷり使えて大満足です。

高い安い関係なく体にいい物を探して買います。

今後もモニター企画をお願いします。

いつも合わせ味噌を使っていたのでおためしする良い機会でした。

いつも決まったみそしか使っていなくて変えて気に入らないとあとがこもると思っていたので、モニターはたすかります。

試食することで商品の良さがわかりよかったです。

今まで購入していなかったものを試せるので良いと思った。また気になる企画なら参加してみたい。



味は別としてだしとみそが一緒なのでみそ汁が簡単につくりやすい。乾物をおわんに入れて湯をそそげばすぐに食べられることは災害の場合に役立つ商品ですね。

手軽に、知らなかった商品をためすことができよかったです。

今後も企画があれば応募したいと思います。

商品を使ってみて自分の好みに合うかどうかためすことが出来るのはとても良い企画だと思います。

赤みそが好きなのでモニターに応募しました。おいしかったです。

生協の商品なので、品質には町買いが無いと思いますが、価格と味も大切な要素だと感じました。だし入りでないもので良いので(各家族でだしは異なるため)価格をもう少し下げた方が良いのではないのでしょうか？

次回も参加したいです。

モニターははじめてだったのでできるか不安でした。

煮物のかくし味に使ったらと思いました。

思った以上においしくて今後も買いたいと思いました。モニターをやって生協の良さを確認した。今後もモニターをやっていろんな商品を試してみたい。

今まで知らなかった商品をモニター企画を通して出会えたことで美味しさを知ることが出来ました。モニター商品があれば次回も利用したいです。

だし入りとうたうにはやさしすぎる味に感じました。逆に自分(我が家)は味が濃いのかと思うきっかけになったので薄味に慣れていくチャレンジをしたいなと思いました。

検討開発商品は、利用に繋がるよう今後にもモニター企画の実施をお願いします。

あと 50 円安くなるとより手が届きやすいかな？と思いました。味はとても満足でした。

使ったことがなかったから味を見ることが出来て良かった。今度買うかに判断が出来た。

たまには良いと思います。製品の事を知れて！！

とても良い品を試すことが出来て嬉しかったです。今回のお味噌の原材料の大豆が国産のものだと更に嬉しいのですが・・・スーパーに行ってもなかなか天然醸造のものがないのでやっぱり違うと良いなと実感しました。

食べ慣れた味を変えるのは難しい特に調味料類は・・・でも、新しい味やおいしい味に出会いたいので色々挑戦したいと思います。最近、スパイスカレーのおいしさを知りました。

モニター企画があると次回購入するきっかけになると思う。

いつもは合わせみそを使用していましたが、モニターという事で赤みそを使用しましたが、食べやすい味だったのでこれからは赤みそも使用して行こうと思いました。

今まで使ったことのない商品もこれから色々ためしていこうと思います。

このような企画があれば、気軽にお試し出来てとてもいいと思う。

赤みそと白みそをあわせて(玉ねぎすりおろし・リンゴ酢)みそ玉を作りトレーで冷凍して保存し必要の時に1個ずつ取り出して使用するつもりです。

これからも色々な企画があればと楽しみにしています。

モニター商品は、小さくても(少量)良いです。

ためしてみても初めて気付くことがあるので、是非今後も色々な商品モニター企画をしてほしい。

知らなかった商品に出会えて楽しいです。

- 商品モニターに関するアンケート結果は以上です。今回いただきましたご意見は、今後の商品改善や商品普及につなげられるよう努めさせていただきます。この度は、商品モニター活動にご協力いただき、誠にありがとうございました。



- ここからは、『毎日の暮らしの中で SDGsにつながる取り組み』についてのアンケート結果です。（番外編）

### 番外編1. お買い物の際に、環境などを意識して工夫していることがあれば教えてください。

エコバッグはいつも持ち歩く。手前の商品から取る。

なるべく簡易包装の商品を購入している。すぐに食べる物は、賞味期限の近いものを購入する。

車での買い物は週一回にして、極力まとめ買いしています。

調味料もペットボトルではなく、紙製のものがあれば、そちらを買うようにしています。

買いすぎて賞味期限が切れない様にたべられるだけを買に行く様にしています。

共同購入では毎日の献立表をつくらないといけませんね。週末は残り物で料理を作る様にしています。

見切り品も積極的に購入している。

トイレトペーパーは芯のないのを購入。値引きされた賞味期限間近の食品購入でも少量を求めています。

エコバッグを車に沢山常備しています。

すぐ食べるものは、賞味期限近いものを買う。

すぐ使用する物であれば手前の商品から購入します。

包装の少ないものを極力買うようにしている。トレーや牛乳パック、卵パックは必ず返す。地産地消につながる商品を購入する。

とくにありませんが必要最小限、長く使えるものを選ぶようにしています。

肉や魚のトレーはリサイクルしています。

毎日使わないものは、お得用ではなく、小さめを買って使い切る。

食品ロスを減らすため、陳列されている商品のまえどりをする。自動車の使用回数を減らすため、買い物はまとめてする。

環境に配慮したラベルレスのペットボトル飲料を買うようにしています。なるべくビニール袋を買わないように気をつけています。

エコバッグはもちろん、マイカゴも持参しています。

地産地消の物をなるべく購入し、配送エネルギー削減を意識しています。

必ずエコバッグ持参。詰め替え用の購入。

賞味期限が近い商品を買う 買い物袋は必ず持参する 無駄な物はなるべく買わないようにする。

生協が地産地消を心掛けているので、生産地を見て買う。エコバッグを使用する。

割引シールの商品を買うと、消費者は賞味期限が迫っているので意識してすぐ消費するし、安くなるし、お店のロスをなくすし、一石二鳥以上です。
エコバッグを持ち歩く。詰め替え用を選ぶ。安いからと、買いすぎない。
すぐ使うものであれば見切り品を買う。
詰め替え商品を利用するようにしています。
必ずマイカゴを持っていく。
並べてあるのをまえから取る。
すぐ使うものは賞味期限の短いものを買う。
必ずエコバッグを使用。必要以上にまとめ買いはせず、必ず利用できる分だけ購入するようにしている。量り売りの生鮮食品は、プラスチックトレイをできるだけ断りビニール袋に入れてもらう。
使い切れる分だけ購入するようにしています。
エコバッグは必ず持っていく。
簡易包装のものがあれば、できるだけそちらを選ぶようにして、ゴミを減らす努力をしています。
マイバッグ利用。
ラベルレス、トレー削減の商品の購入。
スーパーでは中々取り組めていませんが、生協商品の冷凍魚や冷凍肉等は袋包装が多いので、パックゴミが出ず良いなと感じています。
生協さんの宅配利用が多いので…。
詰替があれば優先して購入する。家にある食材を確認して買い物へ行く。
なるべくプラスチック容器で無いものを選んでいきます。生協さんのビニール袋や、卵容器など回収していただけるので、たすかります。
出すゴミをなるべく少なく、パックではなくビニールのものを選ぶ。お肉も購入時にビニールに入れてもらう。
エコバッグは絶対持っていく。二重包装等は購入せず、簡易包装を購入するようにする。
自宅用もプレゼント用もお菓子を選ぶ時過剰包装の物はなるべく買わない。
地産地消を心がけています。
汁が溢れそうなもの以外は、小さい袋を使わない。(お肉のパックなど)
できるだけプラパックに入っていない肉を購入するようにしている。
買い物前に野菜室を見て、重複しない事。スーパーではカゴを持って回り、自分で持てる分しか買わないこと。(カートにすると、買い過ぎます)
エコバッグを持って出かける。賞味期限が近いものから買うようにしている。
なるべく詰め替えできる方を選ぶ。
すぐ使い切りそうな食品については、なるべく全面の賞味期限が早いものを取るようにしていること。
買い物の際には、空き缶や食品トレイ、ペットボトルのふたなどリサイクルに持って行くようにしている。
肉は多めのものを書い、小分けにして冷凍して使う。
余計なゴミが出ないものを購入するようにしている。
必ず、詰め替え商品を購入する。
エコバック持参。

必ずエコバッグを持って買い物に行っている。
マイバッグは必ず持参する。
買い物袋持参。包装の少ない物を選ぶ。
エコバッグを持参する。
買い物の回数は週何回と決めて、少量の買い物は、ウォーキングを兼ね出かけます。エコバッグは必ず持参します。
簡易包装の商品があればそっちを選ぶようにしている。
エコバックを使うこと。
レジ袋を買わない、お箸などをもらわない、すぐ食べるとわかっているものはあえて賞味期限の近いものを買う。
地産地消や使い切れる量を考えて購入しています。
エコバッグを持ち歩く。過剰包装の商品は買わない。
食品トレーをなるべく使わず、精肉店や魚店で袋に入れてもらう。プラ容器ではなく紙容器のものを買う。
エコバッグの使用や、プラごみの量を減らせるように、トレーに入ったお惣菜などは買わず、なるべく手作りで作れる食材を購入するよう工夫している。
ペットボトルなどはなるべく購入しないようにしている。
エコバッグ持参はもちろんですが、いちいち、肉類ビニールにいれなくて帰る。よっぽどもれないのに、みなさんなぜビニールにいれるのか？です。
<ul style="list-style-type: none"> <li>・環境に配慮した野菜や魚を選ぶようにしています。</li> <li>・認証のラベルを出来るだけ見るようにしています。</li> <li>・冷蔵庫の中身を見てから買い物をするように気をつけています。</li> </ul>
すぐ使うものなどは、手前とりをしています。
個包装のおやつは買わない。エコバッグはもちろんのこと、魚や肉を入れるビニール袋も最低限のみ利用など。
トレーのリサイクル、など、分別できるものは、できるだけ。
包装類の少ないもの、近くの地域で採れたものをできるだけ利用するよう心がけています。
マイバック持参は必ず。コープでもラベルレス商品が増えてきたので、あればそちらを注文するようにしています。
ラベルなしや、簡易包装を選ぶ。
レジ袋はもらわない。買い物に行く際にペットボトルやトレーのリサイクルに協力。
過剰包装の物を買わなかったりしています。なるべくトレーはやめています。
マイバック利用。ノントレイ商品の選択。
そもそもの買い物の回数を減らす。出来るだけプラスチックゴミにならないものを買う努力をする。
必ず買い物バックを持参しています。
誰でもしていることですが、エコバッグを必ず持ち歩く。
牛乳や卵など消費が直ぐなので、フードロスのために賞味期限が近いものから購入している。
過剰包装をさげ、マイバッグは、必ず持参しています。



過剰な包装をしていない物を使っていきたいと思います。
エコバッグを持参する、牛乳パックや卵パックをリサイクルする。
食べきれない食料を買わない。割り箸をもらわない。
レジ袋は買わない。(エコバック)
マイバック持参は必須。ストックは1つのみにする。食品ロスにならない様に買い物する。
詰め替えできるものを選ぶ
エコバックを使う。シャンプー等はずめかえできる物を買う。
買い物袋、スーパーのビニール小袋を使わない様にしている。
買い物袋は持参する。
主人と2人でくらしているの、食品ロスにならない様にカット野菜を購入して調整しています。
シャンプー洗剤等は詰めかえ用を利用、洋服等は同じような物がないか考え購入をひかえている。あまり着ていないものは、友だちにもらってもらったり、もらったりしている。
エコバッグを二枚いつも持っています。
詰め替えを買う。
手前取り。
分別ゴミ出し。
無駄にならないよう適量のものを買う。
なるべく買いためはせずすべてを使い切る工夫をしている。
まとめ買いをしない。必要な分のみ買う
買い物は袋を持って行き、ビニール袋も出来るだけ少なく使う。プラスチック製品を出来るだけ少なくしたり、食器洗いもスポンジではなく残り毛糸で編んだもの、ヘチマやたわしを使い洗剤も少なめに使う。お皿も布でふいてから洗ったりしている。
エコバックを持参している。トレーの物より袋づめを買っている。
必ずエコバックを持って行く。リサイクル出来る物を出す。
お買い物袋の持参。
なにしろ体にいい物。
エコバッグを二枚いつも持っています。持参わりばしや使い捨てのスプーンなどはもらわない。
すてる時、分別に困るものを買わない。
できるだけゴミを出せない物を選んでる。
今日食べる分量だけ買う。
ラベルレスを選ぶ。買い物袋持参。
ゴミ出しする時なるべく小さくして量を少なくしてムダなゴミ袋を使わないようにしている。(プラスチックは細くするとずいぶん袋に入れます。)
食品ロスが出ないように、買い物リストをつくって買い物に行っています。
過重包装商品は敬遠します。
なるべく包装等、シンプルな物を選びます。鮮度保持袋を使って野菜を痛ませないで食品ロスを防いでいます。

- ・マイバックを使用。
- ・備え付け小袋はなるべく使用しない。
- ・大袋企画があればそれを利用。
- ・消費期限ギリギリの商品も購入する。

なるべくラップやプラスチックを使わないようにと考えていますが、燃えないゴミの日にはいっぱいになります。魚の体の中にプラスチックが入っていると思うと考えさせられます。

安いだけで買わない。買いすぎない。

移動は自転車を使い CO2 を出さないようにしています。

エコバッグの使用。なるべく包装の少ないもの、地産地消を気にして選ぶ。

マイバスケット利用。ゴミの分別。

- ・見切り品を積極的に購入しています。
- ・年に 2.3 回ほど、ローリングストック、ストックの入れ替えをしています。

冷蔵庫の中のものを使って出来る献立をするようにしている。期限切れしそうなものから使う。ごみの分類してごみの量をへらす。

エコバッグ使用 よぶんな物は買わないように使い切れる分だけ買う。

エコバッグを持参。買いすぎた時のためにバックや車の中にもエコバッグを入れてあります。

国産の物を重視できれば地産地消で！1週間で6日分の食品を購入しあと1日は、食品の残りとお家にある物で献立を考える。

ウイグル産綿、ロシア産農産漁産物は絶対に購入しない。中国・ロシアの横暴は許さない！！

エコバッグを持って行き、必要な物だけ買うようにしています。

冷蔵庫の中にある物をチェックして重なる食品がない様に買い物をしている。

トレーを使った商品があれば、リサイクルできるようにする。

容器・包装の商品をできるだけ購入しない様にする。

スーパーなどで食品を買ったさいラップでくるんである場合多かったらそのラップに包んで冷凍している。

エコバッグ持参 無駄買い防止。

エコバッグは必ず持参する。

エコバッグ。てまえどり。

番外編2. 食品ロス削減など、ご家庭で取り組んでいること、これからやってみたいと思っていることなど、教えてください。

食べ切れる分だけ 作り、残さず食べる。

購入した物は期限内にとにかく使い切る。冷蔵庫の中が空になってから買い物に行く。

パンや肉、きのこ類などは買ってすぐに使わないものは冷凍、野菜もそれぞれに合った方法で保存します。離乳食で皮を使えない、大根やにんじん、さつまいもやかぼちゃなどは皮をきんぴらにして、大人が食べるようにしています。

消費期限切れで捨てないように在庫管理をホワイトボードに書いて分かるようにしている。

一人暮らしのためロスを減らすため冷凍野菜をストック。料理によっては2人分ほど作り一人分は冷凍保存、(ラベルを付ける)又は冷蔵庫保存で翌日に食べています。
食品ロスを減らすために、冷蔵庫と食品庫の在庫を確認してから買い物に出るようにしています。
メガ盛り企画などで購入した野菜を腐らせずに計画的に使えるようになりたい。
作りすぎない。買い置きしない。野菜クズはコンポストに入れて堆肥にして家庭菜園に利用する。
残飯など出さない様に我が家では全部食しています。
野菜などを鮮度保持袋にいれています。気になっているのはラップを使わないシリコン製のピタッと密着する保存容器です。
賞味期間を確認し、期限内に食べ切れる量を購入しています。
野菜など余らせて腐らせないよう、すぐ使う。残ったものは切って、使いやすいようにしておくなど。
冷蔵庫の中身を把握してから買い物をして、食材を重複して買うのを防いでいる。
食材が腐らないように冷蔵庫にある野菜で献立を考えるようにしています。
欲しい分だけ購入することにしています。
1週間のメニューはほぼ生協で購入し、足りない物だけスーパーで補充購入するので我が家は食品ロスがありません。じっくり選んで購入出来るのが生協のいいところだとも思います。
家の食卓は生協が主なので、買い物は週1で時間行かないのと余分な物は極力買わないようにしています。
野菜の皮など、普段捨ててしまうものの活用をしてみたい。
できるだけ食材を残さない。食べきれぬ量を作る。
生協が届いたら賞味期限を紙に書いておく。紙を貼っておくと何から食べないといけないかが良く分かる。
子どもが食べ残したご飯は私が食べています。期限までに食べきれなさそうな食品は冷凍する。やってみたいことはフードバンクに寄付する。
無駄な買い物をやめたいです。
冷凍できるものは、冷凍で保存する。古いものから、たべる。作りすぎないように気をつける。
残ったものはリメイクして翌日食べたり、なるべく食べ物を捨てないようにしている。残った野菜などは、切って冷凍している。
消費期限の早い物から使うよう心がけています。
肉など、冷凍できるものはすぐに冷凍している。
必要最低限で買い物している。
家に余っている食品があれば、フードドライブに参加したい。
食品の材料は、使い切るようにしています。
家庭菜園。新鮮な野菜を冷凍し、保存可能期間を延ばす。
特にないので、今後意識していきたいと思っています…。
賞味期限が多少過ぎても捨てない。
缶詰め等の寄付。
食べきれず捨ててしまう事がないように、あらかじめ献立を考えてから買い物するようにしています。また、すぐ食べる物は値引き品を買うようにしているので、購入先の食品ロス削減に貢献できて、更にお財布にも優しく有難い事づくしです。

週の最後には残った食材でできる料理を作り、食品は食べられなくなる前に使い切るようにしています。
ゴミの再利用に興味があります！
残った料理のリメイク料理。
買った食材は食べ切るよう努めています。
家族で食べれる分だけ購入するようにする。買い物に行く回数は減らして 生協さんなどのミールキットを利用したりする。ガソリンの消費も減るし、野菜も残らないからミールキットはいいですね。もう少し安くなるとありがたい。
すぐに食べるものは期限切れ間近の商品を購入すれば、経済的にもなるし、食品ロスにもなるのでよく利用している。
我が家は期限を参考にはするが最終的には期限切れしていても味を確かめて使用しています。なので、ほとんど使い切っています。
余りそうな野菜は友人にあげたり冷凍保存して食べきるようにしている。
食品の保存方法を工夫してロスを出さないようにしている。
買い物リストを作り、必要なものだけ買う。安かったからと買ったものは次の日までに使う。
必ず賞味期限内に使い切る！
前からやってみたいのですが、野菜屑をコンポストに入れて肥料にし、プランターの花や野菜に使いたいです。
食べられる量だけ買う。余るようなら、冷凍する。冷凍庫に何が入っているか、ホワイトボードに書いて、それを見て夕食を決める。
冷凍できるものはして、ロスが出ないようにしています。
少し多めに作って二回に分けて食べるようにする。但し連続は嫌なので、一日開けてから食卓に出す。
計画をたてて、なるべく早く食べるようにしている。
なるべくパッケージの簡素なものを買う。
使えそうな分だけ食品を買う。大量買いはしない。
お買い得価格でも、直近のメニューに必要なものは、購入を控える。物価高とは言え、いつもより安いからと買い込んでも、腐らせてしまってはもったいない。
傷みやすい物は、小分けにして冷凍庫で保存する。
賞味期限を気にしながら料理を決めてなるべく期限切れで食べられずに捨ててしまう物を減らして行きたいです。
必要なものを必要な分だけ買うようにしている。
冷凍庫をうまく使い、食品ロスが出ないようにしています。
必要なものしか買わない。
野菜すべての使い切りに頑張っています。皮のまま調理し、大根の皮は天ぷらに。(皮とはわからないほど美味ですよ！)
消費期限チェックをこまめにして近くなってきたら手前に置くなど工夫しています。
献立を考えてから必要な分だけお買い物をする。
買い物は週に一回まとめて買いし、賞味期限を頭の中に入れてから冷蔵庫などにしまうようにしています。
冷凍保存出来るものは冷凍保存してるのと、賞味期限の確認。
買い物をしない日を作り、冷蔵庫の中身を使い切る。献立を立ててから買い物に行く。



冷蔵庫を空にする日を月に 1.2 回設ける。賞味期限の近い物を冷蔵庫の手前に置く。
野菜の皮も使う。一度にたくさん買いだめしない。
大量に作らない。
真空容器で食材を長持ちさせています。
献立を決めてから購入。もしかしたら使うかも、は購入の際、良く考えるようにしています。
作り過ぎないようにする。
リサイクルは絶対！
冷蔵庫の在庫を確認後、まとめ買いをする。
野菜ごみなども、できるだけ少なく。買いすぎに、気を付けています。
子どものお弁当のための、冷凍ストック作り。
お野菜など品目は増やしたい、けど三人家族だし葉っぱものなどは使い切れない…で、シナっとさせてしまうことがよくあったので、食品保存用の鮮度保持袋を購入してみました。プラごみ削減には逆行している気がしますが、下処理をしたりして冷凍保存できるものは新鮮なうちに冷凍したりもしています。あと、スーパーに行く回数を減らしたら、自然とロスも減りました。行くとすぐ余計なものまでほしくなるので。メインは週一回の生協の宅配。あとはお野菜やフルーツなど足りないものを少し買い足すだけにしています。
買いだめをしない。冷蔵庫を整理する。
買い物行く前に1週間分の献立を決めて行く。大容量買って冷凍する。
料理の際にほんの少し野菜を残すくらいなら全て入れてしまう！
冷蔵庫、冷凍庫の物の配置を変えました。消費期限順にしたり、もうすぐ消費期限の引き出しを作ったりしました。
使い切れる量を買う。むやみに値引き品を買わない。ラベルレス商品を積極的に買う。
野菜の皮や芯など捨てずに、野菜出汁をとる際に使用しています。
週に一度は冷蔵庫の余ってる食材だけで夕食を作る。(無駄に買い物に行かない) ↑なかなか実現出来ていませんが(^_^;) )
料理の余りが出ないよう買い物を、こまめに行きたい。
買い物に行く前に、冷蔵庫の中身を確認して、無駄のないように買い物しています。
皮付きのまま調理しています。
保存方法など自分で出来る事を積極的にしてロスを減らしていきたいです。
期限の近い値引き品を購入し、冷凍したり当日調理する。こまめに冷蔵庫の整理をすることで、冷蔵庫内で眠っている食品に気づき最後まで食べきれないようにする。
LED 電球に切り替える。
すぐ食べるものは見切り品のもの(期限の短いもの)を買う。
使いきる分、食べきれる分の購入と調理をする。リメイク料理する。
なるべく食品を購入する時は棚の手前の物を取るようにしている。ペットのリサイクルなど。
食品ロスのないように決まった分の食材を買う。
鍋や雑炊などする様にして何でも捨てない。
必要以上につくらない。材料を使い切れるように計画(献立)をしています。
すぐ使う食品は、日にちが追っている値引きしてある商品を購入してすこしでも食品ロスにつながればと思っています。

カットされたかぼちゃを購入したらすぐにわたと種と皮を除き1口大に切りレンジでチンして下準備しておく。それをみそ汁や朝食のピザトーストを作る際のトッピングにしたりしています。
野菜を作っていて、おすそ分けして残ったものは冷凍してリつくだ煮調理後保存など処分することなく利用するようにしている。お菓子などは多めの購入次々食べてしまうのでやめないと思う。
三人家族なので大量に作らない様にしている。多目に作った時は翌日のお昼に食べきる。股は、料理を違うものにかえて作る。
リサイクルできるものは分別する。
なるべく残さない様に食べきる。
予定をたてて食品を買うようにしている。
次の日はアレンジをするなどして無駄にしないようにしています。冷蔵庫内をよく確認してから買い物に行きます。値引きシールにまどわされない。
食品ロス削減に重点を置いている。野菜の皮や切れ端もすべて使うようにしている。(野菜スープ等を良く作っている。)
生ごみを減らしたいのですが、なかなか減りません。コンポストを試してみようと思っています。
食品は出来るだけ使いきるように干したり冷凍したり(一人暮らしなので)ほぼ捨てる事はないです。
買い物を必ず使い切る。冷蔵庫を確認して買い物にでかける。リサイクル(市の回収)に協力していく。
材料を最後まで使い切る。
冷凍できる物は考えながらすべて冷凍します。生協さんが頑張って！ありがとうございました。
消費期限切れにならない様に注意しています。
食べきれだけの量を買うこと。たくさん作りすぎないこと。使用できなかったものはすぐに冷凍する。
少し悪くなったものでも捨てないで利用している。規格外の物でも値段を安くして販売してほしい。
食べられない分は次の日のお昼に食べられるようにする。
皮が食べられるもの(にんじん・大根)は皮付きで調理 or 皮も調理よく洗って。
とにかく残飯を少なくするように、頭の体操にもなる(考えることで)余分なものは買わないで、リサイクルするはりと糸があれば捨ててしまいそうなものでもまだ利用できる。
余ったおかずは小さいカップに入れてお弁当用に冷凍ストックしています。
必要な物だけ買う、安いからと買いためしない。
現在一人暮らしなので、少量パックの物を買うように心がけています。
<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵庫に入っている食品の消費期限を把握しておき古いものから献立を組み立てる。</li> <li>・家で採れた野菜が消費できない時、早めに友だちに食べてもらう。</li> <li>・肉・魚は小分けにして、購入後すぐに冷凍庫に入れる。</li> </ul>
今迄、調味料の残り、賞味期限切れなどありましたが、これからは、食品を無駄にしないように心がけたいと思います。
<ul style="list-style-type: none"> <li>・絶対にくさって捨てることのないようにしている。</li> <li>・期限内で食べきる。</li> <li>・生協を利用して買い物に行く回数を減らす。</li> </ul>
消費・賞味期限が近い物は冷凍保存して廃棄を減らしています。
使いそびれて期限がくることがないよう買いものの前に在庫を確認する。野菜の皮の利用を心がける。
余分なものは買わない。食べきれるように(賞味期限のチェック)。

月に1度は冷蔵庫を空にする。半年に1回(5月・11月)は冷凍庫もキレイにする。
ペットボトル・カン・ガラスびん・新聞・雑誌など資源ごみを出しています。もえるゴミの食品くづの水分を切るように！！残り物を出さないように買い物を考えて買う。
野菜を沢山買ってしまった時、冷凍できるものは早めにカットして冷凍保存。
・食べられる量を考えて購入、捨てることない様、野菜きのこ等天日に干して保存利用。 ・頂き物が多く食べきれない場合フードドライブに寄付。
コンポストを実施中！肉・魚を除く生ごみは自家リサイクルしています。 鶏を飼っているのでコンポストにも活用しています。
食べきれる量を作って捨てることのない様にしています。
余分には買わない。
必要以上のものは買わないようにする。食べきれるだけの分量のごはんを作る。
多少、割高になっても少量(野菜・肉等)の物を購入し廃棄しない様にする。
食品ロスをなくす為、消費期限は気にするけれど、賞味期限はあまり気にせず、食べられるか、食べれないかを臭いや味で見極めている。
生ごみをできるだけ出さないように工夫して調理。
食べ物は絶対に残さない。
早く食べきる量を買う。

