わたしのこだわり 商品カルテ

2026年10月更新　東都生活協同組合　商品部

産地直結ひとすじ。いちばん頼れる生協に。
産直の東都生協

商品名	東都千葉のこめ豚ロース西京焼き				
規格	2枚190g				
本体価格	538　円	税込価格	581　円		
製造者名	コープミート千葉	製造地	千葉県		
熱量	100g当たり 242kcal	食塩相当量	100g当たり 1.1g		
アレルギー表示	大豆	企画サイクル	月1回		
保存方法	冷凍	賞味期間	180日		

商品説明の動画が見られます。

原材料名	豚ロース肉（千葉県産）、味噌（大豆：分別生産流通管理済み）、砂糖、米発酵調味料、食塩、豚ゼラチン、香辛料/増粘剤（加工でん粉）、（一部に大豆・ゼラチン・豚肉を含む）

ブランドの約束	■ ①国産原料優先使用　■ ②食材の味を生かす　■ ③商品情報の提供　■ ④つくり手とのコミュニケーション　■ ⑤組合員評価　■ ⑥継続的な改善　□ ~~⑦伝統的な製法~~

こだわりポイント	①誰が・いつ・どのように育てたがわかり、肥育後期に国産飼料米を15%配合した飼料を給餌している産直豚肉「千葉のこめ豚」を使用。 ②豚ロース肉に「筋切り加工」を行い、やわらかく焼き上がるように仕上げています。 ③コクのある味噌だれの味付けに、思わずごはんがすすむ一品です。

商品特徴	千葉のこめ豚のロース肉を1枚約75ｇにスライスして筋切りし、味噌だれを挟みました。	おすすめの食べ方	冷蔵庫（10℃以下）で約8時間。お急ぎであればボウルなどに水をはって約30分入れて解凍して下さい。 味噌たれが付いていない面から中火で焼き、次に味噌たれの付いている面は焦げに注意して弱火で焼き、最後にもう一度裏返して、最初に焼いた面に味噌たれをなじませると上手に焼き上がります。
東都生協との関わり	産直肉の各原料メーカーからロースやバラ等の部分肉になった原料を仕入れて、各商品に応じてスライス・カットをしてパック詰めしており、東都生協では2002年の創業時から商品の取り扱いを行っています。	開発エピソード	「千葉のこめ豚」は水田の保全、休耕田の有効活用、国産飼料の安定供給、耕畜連携による地域の活性化、食料自給率向上につながる取り組みとして2009年6月に供給がスタート。 当初は「小間切」などの精肉のみの供給でしたが、加工品のニーズの高まりから、この商品を開発しました。
商品モニターのおすすめコメント	●筋切りしてありとても柔らかい肉。味噌味もしっかりとついており、ごはんのおかずにぴったりだと思った。 ●豚肉もとても柔らかく脂も適度についておいしかったですし、何より豚肉の産地がはっきりしているのが良いです。 ●おいしく、安心、味付けいらず、冷凍庫で場所とらず。三拍子以上そろっています	商品モニター試食評価	■おいしい評価　98% ・非常においしい　40% ・おいしい　54% ・どちらかといえばおいしい　4% ・どちらかといえばおいしくない　1% ・おいしくない　0% ・全くおいしくない　0%

■おいしい評価の%は切り捨てのため、合計しても100%にならない場合があります。