みやぎ生協の食品添加物政策

みやぎ生協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、「みやぎ生協コープ商品」「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、みやぎ生協の開発商品では、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、みやぎ生協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うようにします。

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	チアベンダゾール	グアヤク脂	ペクチン分解物
安息香酸ナトリウム	二酸化チタン	α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア	ε-ポリリシン
イマザリル	ポリソルベート20	酵素分解カンゾウ	マスチック
エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	ポリソルベート60	酵素分解リンゴ抽出物	ラック色素
オルトフェニルフェノール及びオルトフェニルフェノールナトリウム	ポリソルベート65	サイリウムシードガム	L-ラムノース
過酸化ベンゾイル	ポリソルベート80	植物炭末色素	ログウッド色素
カンタキサンチン	ウェランガム	ステビア抽出物	
食用赤色40号及びそのアルミニウムレーキ	アルミニウム	ステビア末	
食用赤色106号	エレミ樹脂	ツヤプリシン(抽出物)	
食用黄色4号及びそのアルミニウムレーキ	カラギナン	ファーセレラン	
食用黄色5号及びそのアルミニウムレーキ	カンゾウ抽出物	ブドウ種子抽出物	
食用青色2号及びそのアルミニウムレーキ	カンゾウ末	ブラジルカンゾウ抽出物	

商品事業におけるSDGsの取組み

環境配慮商品の普及拡大

みやぎ生協は、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。

「めぐみ野」米のカーボンフットプリント(CFP)表示

環境に配慮したお米として「ひとめぼれ」「ささにしき」「こしひかり」「つや姫」の4品種18商品のパッケージに印字しています。

MSC
(持続可能な漁業のための原則と基準)

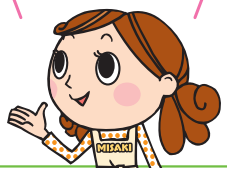
FSC
(森林管理の原則と基準)

有機JAS

レインフォレスト・アライアンス

エコマーク

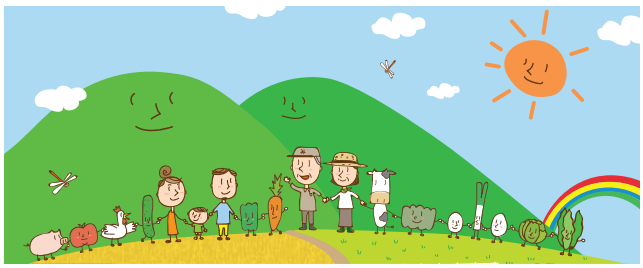
※商品パッケージのデザインが変わることがございます。



Weekのおすすめ商品

みやぎ生協のめぐみ野

「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。



みやぎ生協の産消直結「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）

生協さんとは先代から40年以上のおつきあい。これからも品質にこだわった卵をお届けします。
（めぐみ野たまご生産者：我妻さん・我妻さん）

※写真はLサイズです。

めぐみ野 利用登録できます 蔵王育ちたまご Lサイズ、Mサイズ

※取り扱い…通年
生協と取り決めをした指定配合飼料を使用して、安心なそして元気な卵をお届けします。
卵の殻に、賞味期限と生産者番号を食用インクで印字しています。

できるだけ自然のままに牛を育ててやりたい。牛が健康だから、牛乳も美味しくなるんです。（角田丸森産牛乳生産者：渡辺さん）

めぐみ野 利用登録できます 角田丸森産牛乳 1000mℓ

※取り扱い…通年
角田市を中心に一部丸森地区で生産しています。環境にも配慮し、牛にやさしい飼育を実践しています。成分無調整。乳脂肪分3．5%以上

おいしく育ったえのきを、たくさん食べていただけることにやりがいを感じます。えのきは冷蔵庫に一つあれば、さまざまな料理に活かせる名脇役的な存在です。
（めぐみ野シャキシャキえのき生産者：道塚さん・千葉さん）

宅配センターでは商品学習会を行い、おすすめ活動に生かしています。実際にもぎ取り体験をしたり、食べ方提案を出しあったり毎回人気のある学習会です。

宮城県加美町産 めぐみ野 シャキシャキえのき めぐみ野 シャキシャキえのき（大袋）

食物繊維が豊富で、ヘルシーな食材として注目を浴びています。
鍋物はもちろん、天ぷらにしてもおいしいですよ！

「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。

「古今東北」シリーズ

古今東北
COCON TOHOKU
↑このマークが目印

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。

古今東北 COCON TOHOKU

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。

〈イメージ〉

古今東北 パリッとみちのく味付けのり

製造：宮城 小麦
10切80枚
醤油をベースに鰹節・昆布・しいたけの旨みの中に気仙沼産牡蠣使用オイスターソースを加えました 賞270日 食塩相当量：4.3g/355kcal/100g

ピリッとした辛みの中に深い甘みのある味わいが魅力です

商品のパッケージデザインや仕様が変わることがございます。