



大根バリバリ、れんこんサクサク  
いろいろな食感と  
香味野菜の風味が楽しい



豆知識

福神漬って？

農林水産省の日本農林規格 (JAS) では、「農産物しょうゆ漬け類のうち、だいこん、なす、うり、きゅうり、しょうが、なたまめ、れんこん、しそ、たけのこ、しいたけ若しくはとうがらしを細刻したもの又はしその実若しくはごまのうち5種類以上の原材料を主原料とし漬けたもの」を「ふくじん漬け」としています。  
福神漬は、JAS規格に準拠しています。

名前の由来は？

諸説ありますが、7種類の野菜を漬けたおいしい漬物ということから、七福神に見立て「福神漬」と名付けられたとも言われています。



福神漬 120g



グリーンコープの福神漬は、30年以上前の前身生協の頃、市場では外国産野菜を原料に添加物を多用した漬物が多かった時代に、「自然な色の福神漬が食べたい」という組合員の願いから生まれました。  
国産の野菜を使った自然な色と味わいの福神漬は、誕生以来ずっと組合員に愛され続けています。

七つの野菜の

うまみと香り



グリーンコープの調味料使用

化学調味料は使っていません！  
調味液には、遺伝子組み換えでない原料から伝統的な製法で造られた、うすくち国産丸大豆醤油(ちくこ)、食酢、海水塩(なごさ)を使っています。  
人工甘味料を使わず白糖だけで甘みをつけているので、すっきりとした甘さ。低塩で、素材の味を引き立てています。

赤くないのは着色料を使っていないから！ 添加物不使用

食品添加物のオンパレードと言われるほど、一般的に漬物には多くの合成添加物が使われています。カレーに添えてある福神漬が赤いのも、着色料で染めているからです。  
福神漬は添加物を使わずに作っています。  
※1 保存料、甘味料、着色料、香料など、製造過程で製品加工や保存の目的で添加・混和されるもの  
※2 自然界に存在しない化学合成物質の添加物

原料の野菜はすべて国産

加工用の野菜の多くを輸入に頼っている日本では、漬物の原料野菜も外国産のものが多く使われています。福神漬は、厳選した国産の野菜を原料に製造しています。  
市販の福神漬の原料野菜は5〜6種、そのうち大根の占める割合が70〜99%のものが多く、福神漬の原料野菜は七福神にちなみ7種、大根は全体の約60%。様々な野菜の風味や食感が楽しめます。  
※2022年2月現在

メーカーさん  
おすすめのアレンジ術

甘酸っぱいからマヨネーズと和えてタルタルソースに



コロックの具材に加えて味と食感のアクセントに



2019年11月、グリーンコープ生協ふくおかの組合員が東洋園芸食品(株)を訪問し、福神漬がグリーンコープとの約束通りの原料や製造方法で作られているか目で見て確認しました。  
参加したふくおか福岡地域理事長の若松由香さんは、「工場に入る前の衛生チェックは徹底されており、グリーンコープ用の原料や調味料は市販とは分別管理されていました」と、安心・安全を実感したとのこと。

組合員が「商品の確かさ」を確認しました  
2019年11月、グリーンコープ生協ふくおかの組合員が東洋園芸食品(株)を訪問し、福神漬がグリーンコープとの約束通りの原料や製造方法で作られているか目で見て確認しました。

福神漬は、22年前から高知県香美市にある当社工場で製造しています。当初は今よりも味が濃いめだったのですが、組合員さんの要望に応じて少しずつ塩分を減らしてきました。保存料を使わないため低塩でも腐敗しない



原料野菜は塩漬けされたものを仕入れ、塩抜き後に本漬けにする。左端のなたまめは25cm程もある。

当社はもともと地元高知の豊富な野菜を活用するために設立されました。野菜のおいしさを生かすために、できるだけ添加物を使わずに製品作りをするを理念としています。  
福神漬は、22年前から高知県香美市にある当社工場で製造しています。当初は今よりも味が濃いめだったのですが、組合員さんの要望に応じて少しずつ塩分を減らしてきました。保存料を使わないため低塩でも腐敗しない



左から東洋園芸食品(株)の山本仁志さん、青木章敏さん、今橋実玖さん、成岡義則さん

メーカーの東洋園芸食品(株)に聞きました  
手間と時間と愛情をかけて作ります

用野菜を確保することは年々難しくなっています。そのような中でも、福神漬の原料は、四国産を中心に栽培適地の野菜を国内各地から取り寄せています。塩漬けされた原料野菜を塩抜きするのために、近隣を流れる物部川を水源にした井戸の流水に一晚さらします。清流の水が野菜の味を一層引き立てていると思います。

2022年1月の組合員数 434363人 (1/20現在)

リユース、リサイクルデータ 2021年12月分(回収率)	フードマイレージ 2022年1月に組合員の利用によってたまったのは 5,713,109.1 CO2eに換算して5711トンを削減したことになります 2009年9月からの累計は、924,645,414.5ポコ
牛乳びん 回収率 99.0%	トレー 回収率 39.1%
リユースびん 回収率 29.8%	仕分け袋 回収率 10.1%
モールドバック 回収率 87.8%	カタログ 回収率 69.9%
アジア民衆基金 2022年1月に組合員の利用によってたまったのは 582,271円 2009年4月からの累計は、87,667,622円	