

シャキシャキの食感そのままを
食べてほしいから

《旬鮮フレッシュ便》

レタスの魅力はシャキシャキとした食感。
ただ、温度変化に弱いため流通過程で、
その味も損なわれがちになります。
コープデリは産直産地と協力し、早さにこ
だわる独自の物流ルートを確立。温度管理
を徹底して、組合員さんに大人気の産直レ
タスをお届けしています。



午前11時～

温度差によるダメージ
を避けるため、お届け
前日の深夜から早朝
にかけて収穫します。



午前6時～

収穫後は集荷場へ運び、
鮮度を保つため真空予冷
装置に入れてお温を一気
に5°Cにまで下げます。



午後1時～

産地から集荷センター
に届いたら、傷みや病
気などを人の目で一つ
ずつチェックします。



午後5時～

組合員さんにお届けす
るBOXへセット。蓄冷
材を入れて、お届けま
でしっかり品温管理。

翌日、組合員さんへお届け！

※収穫・集荷時間など、エリアによって多少異なります。



「埼玉産直センターで野菜の収穫体験」
(埼玉西南ブロック委員会主催)



「はやく
おおきくなあれ！」

コープみらい(千葉エリア)×
船橋農産物供給センター ×
組合員さんによる枝豆、トウモロコシの定植の様子



JA新潟みらい



JA新潟みらい



つくる人も、食べる人も、安全・安心への
想いは、いつも一緒。コープデリで
は、定期的な主要産地訪問や、組合員
さん・配達担当職員を対象とした農業
体験など、組合員さんと生産者が直接
ふれあえる交流の場を設けています。

JA新潟みらい
五泉園芸組輪連絡協議会
さともも廻りの様子



「さとももの葉っぱって
こんなに大きいんだ！」

JA新潟みらい



船橋農産物供給センター
飯島農園
飯島幸三郎さん



「大変だったけど
こんなに大きいののが
とれたよ！」

JA新潟みらい



JA新潟みらい

産直 コープの里

「つくる人」と「食べる人」
互いの思いが近くなる、深くなる。

顔を見ると、何だか安心できる。
話をすれば、もっと親しみを感じる。
つくる人と食べる人が直接ふれあうことで、
互いの距離を超えた
確かな安心と信頼が生まれます。