

## 特集Ⅱ 生協に“魅せる”力はあるのか

02

### コープきんきにおける食品事業のデジタル活用 「レシピ」に関連する取り組みを中心に

岩橋 涼（名古屋文理大学健康生活学部）

## はじめに

現在、多くの生協においてインターネットやアプリを通じた注文の仕組みが導入されている。たとえば、コープきんき事業連合（以下、コープきんき）の会員生協では、「e フレンズ」というサイトを通じて組合員が商品を注文することができる。ただし、コープきんきではアプリを含むインターネット注文は全体の約 3 割（2022 年度末）で、紙の注文用紙も多くの組合員に利用されている。

ところで、近年各生協が取り組んでいるデジタル活用は、注文が紙のやりとりからインターネットで可能になったというような、アナログからデジタルへの移行という側面だけではない。利便性だけでなく、情報発信や組合員とのコミュニケーションなど多方面から取り組みが進められている。しかし、SNS を含めたさまざまなツールがあるなかで、それらをどのように活かすかは模索が続いている状況といえる。

デジタル活用は、特集テーマの“魅せる”力に関わる重要な課題の一つである。とくにデジタル媒体を積極的に利用している若年層の組合員へのアプローチとして有効な手段である。今回は、「レシピ」という視点からデジタル活用のあり方をみていく。生協の商品供給では、カタログやウェブサイト、SNS など、取り扱い商品を使用したレシピ紹介がしばしばおこなわれている。これらの取り組みは、調理が必要な食材を多く取り扱う生協にとって、商品利用との関連性も強く重要な意味をもつと考えられる。本稿では、「レシピ」に関連する取り組みを中心にコープきんきのデジタル活用のあり方について、マーケティング企画部マーケティンググループの浜畷敦子氏とインターネット事業グループの堀田愛氏への取材とともに紹介する。

## コープきんきのレシピ紹介の方法と検索サイト

コープきんきでは、紙媒体の商品案内カタログを利用する組合員に配布される「Kitchen Memo キッチン＊メモ」（以下、「キッチンメモ」）という情報誌がある。「キッチンメモ」の詳細は後述するが、ここでは毎回3品レシピが掲載されている。カタログだけでなく、ウェブサイトやコープきんき公式のInstagram などでも紹介され、材料の切り方から完成までの短い動画を閲覧することもできる。

また、コープきんきは「e フレンズぱくぱく献立くん」というレシピ検索サイトを提供している。ただし、この「e フレンズぱくぱく献立くん」は、もともとコープきんきが立ち上げたサイトではなく、制作するアインズ株式会社が2000年頃から独自に運営していた「ぱくぱく献立くん」というサイトがオリジナルである。アインズ株式会社からの提案で2009年からコープきんきに導入された。「ぱくぱく献立くん」には、材料別の検索ができるだけでなく、和風、洋風、中華・エスニック、時短、離乳食、除去食・病態食といったカテゴリーがあり、現在も随時レシピは追加されている。「e フレンズぱくぱく献立くん」は、「ぱくぱく献立くん」と連動しつつコープきんき仕様で運営されており、通常のレシピのほかに、「キッチンメモ」のレシピなどが動画つきで公開されている。

かつて「e フレンズぱくぱく献立くん」にはレシピページから使用食材を注文できる機能があった。しかし、このレシピサイトでは、たとえば豚肉やキャベツといった食材から検索することは多くても、レシピをみて食材を注文し、1週間後に作るという行動にはなりにくいとの判断から、2021

年のインターネット注文サイトのリニューアル時にその機能は削除された。組合員からの要望があれば再検討するという考えだが、今のところ要望はきていないとのことである。また、「e フレンズぱくぱく献立くん」は、もともとe フレンズ利用者、つまり生協組合員のみが利用できるサイトであったが、2023年のリニューアル時に誰でもが利用できる公開サイトとなっている。

## 「キッチンメモ」のレシピ

「キッチンメモ」は表紙、中面（見開き）、裏面で構成され、毎回裏面にレシピが3品紹介される。レシピは「キッチンメモ」制作会社のフードコーディネーターとの打ち合わせによって決まる。毎回テーマが設定されており、3月のひな祭りや、5月のこどもの日といった季節の行事に合わせたテーマもあれば、もやしという食材に焦点をあてて「もやしでシャキうま！おかず」（2024年2月3回）といったテーマもある。3品は主食、主菜、副菜などの分類が考慮されており、さらに使用頻度の低い調味料や生協で取り扱いのない商品は避けるといった、組合員の購入のしやすさも意識されている。料理写真とレシピの横には、一部の使用食材の写真と注文番号が通常の商品カタログと同じように掲載されている。このレシピ紹介の制作にあたっては、スチール撮影と動画撮影がおこなわれている。これらが、前述の「e フレンズぱくぱく献立くん」やコープきんき公式Instagramで利用されるという仕組みである。なお、検索サイトである「e フレンズぱくぱく献立くん」では、「カタログ〇月△回掲載」というかたちでまとめられてお

り、過去のレシピを検索することも可能である。

また、インターネット注文の e フレンズ上では、「今週のレシピ動画」として「キッチンメモ」の 3 品が取り上げられており、レシピ動画を閲覧することができる。使用食材の商品注文ページにもアクセスでき、必要な食材を選んで注文することが可能である。紙の場合は、スペースの制約があるため、使用食材は 2 つほどしか掲載できな

いが、ここではより多くの商品を注文できる仕組みになっている。

さらに、コープきんきのコーポレートサイト (<https://www.kinki.coop>) においても、今週のレシピとして掲載されている。ここで紹介されているレシピは、クリックすれば「e フレンズばくばく献立くん」に遷移するようになっている。

このように、レシピがさまざまな手段で紹介され、組合員だけでなく、広報活動の一環として広く公開されている。

## 献立の提案 ～「3 日分の献立おまかせセット」～

家庭での食事や料理については、毎日の献立を考えることに負担を感じている人は少なくない。コープきんきでは、2019 年から「3 日分の献立おまかせセット」を開始した<sup>\*</sup>。このサービスは、1 週間のうち 3 日分の主菜・副菜の材料と紙のレシピがセットで届くものである。調理はレシピにしたがって進め、量は注文時に 2 人分か 3 人分かを選ぶことができる。2 日目以降に冷凍食品を使用する場合などには、レシピに翌日の下準備として「国産豚小間切れ〇〇g を冷蔵庫に移して解凍しておく」といった指示も記載されている。

この「3 日分の献立おまかせセット」は、関東の生協での取り組みを参考に、コープきんきで検討を重ねて始まったものである。検討のなかでは、実際にサービスを利用する対象として、小さな子どもがいる 30 代前半の女性で、日々の献立を考えることにストレスを抱えている組合員が想定され、忙しいなかでも時短で作れることが重視されている。

レシピは委託先を通して、フードコー

### レシピ動画の紹介

e フレンズの「今週のレシピ動画」では「キッチンメモ」のレシピが紹介される。「商品はこちら」から使用食材の注文が可能となっている。(e フレンズウェブサイト 2024 年 2 月 27 日アクセス)



**2人分** **3月2日**

今回のレシピは—  
フードスタイリスト  
河合 朝日香さん



辻学園調理学 製菓専門学校  
の学生。調理師免許取得。生協の料理撮影や百貨店の  
カタログ撮影も手がける。

**1日目**  
601円  
(1人分)

## 3日分の献立 (おまかせ) セット

ハッシュタグ #3日分の献立 をつけて、SNS投稿してみよう。

|     | 品 名                                                              | 1日目  | 2日目  | 3日目                                 | 使用量                                 |
|-----|------------------------------------------------------------------|------|------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 冷 飲 | 凍凍をつったあじフライ                                                      | 4枚   |      |                                     | 全量                                  |
|     | 大瓶王将 ふるもち水餃子                                                     |      | 12個  |                                     | 12個                                 |
|     | 国産豚小間切れ<br><small>使用量を前日から冷蔵庫に入れて解凍</small>                      |      |      | 200g<br>(※1人分生協<br>わかやま生協は<br>240g) | 200g<br>(※1人分生協<br>わかやま生協は<br>240g) |
| 冷 飲 | 千切りキャベツ<br><small>(※1人分生協・わかやま生協はコールスロー)</small>                 | 1袋   |      |                                     | 全量                                  |
|     | いたたけ                                                             | 1/2袋 | 1/2袋 |                                     | 全量                                  |
|     | 絹厚あげ                                                             | 1個   |      | 2個                                  | 全量                                  |
| 青 果 | 国産野菜 大さげ                                                         | 1/2袋 |      | 1/2袋                                | 全量                                  |
|     | きゅうり                                                             | 1/2本 | 1本   | 1/2本                                | 全量                                  |
|     | 白ねぎ<br><small>各日の使用量はお届けの量を1とした表記<br/>順に1/2に切り分けて保存袋で冷凍へ</small> | 1/4  | 1/4  | 1/2                                 | 全量                                  |
| 青 果 | 水菜                                                               | 1/3袋 | 1/3袋 | 1/3袋                                | 全量                                  |
|     | 人参                                                               | 1/4本 | 1/4本 | 1/2本                                | 1本                                  |
|     | トマト                                                              | 1個   | 1個   |                                     | 2個                                  |
| 常 温 | 白まんこ                                                             |      |      | 1/2袋                                | 1/2袋                                |
|     | シーチキンフレーク                                                        |      | 1缶   | 1缶                                  | 2缶                                  |

**ご自宅で用意する調味料**  
こしょう、ごま油、しょうゆ、みそ、みりん、ウスターソース、オリーブオイル、ケチャップ、サラダ油、ブラックペッパー、ごぼう、マヨネーズ、和風だし、鶏、豆、片栗粉、砂糖、酒、こまごめ(お好み)、うす酢(お好み)

**ご自宅で用意する食材**  
・卵(1個)

**●まずは「段取りメモ」をチェック**

**●電子レンジは600Wを使用**

**●青果類はお届けにばらつきがあるため、  
使用量や調味料はお好みで調整してください。**

今日の  
レシピを  
評価してね！



スマホで  
レシピを  
CHECK!



### 「パリッとタルタルのあじフライ」

材料

- 凍凍をつったあじフライ 4枚
- 国産野菜 大さげ 1/2袋
- オリーブオイル 1個
- 千切りキャベツ 1袋
- (※1人分生協・わかやま生協はコールスロー)
- きゅうり 1/2本
- 白ねぎ 1/3袋
- サラダ油 適量
- マヨネーズ 大さじ4
- 酢 小さじ1
- 砂糖 小さじ1/2
- 塩 ひとつまみ

作り方

- ごま油は計量器を切って軽く割み、Aと混ぜる。
- きゅうりは幅3mmの斜めうす切りにし、トマトは幅3cmのくし切りにする。水菜は長さ3cmに切ってキャベツと混ぜる。全量①に盛り付ける。
- 鍋にサラダ油を中火で熱し、凍ったあじフライを包材取りに揚げる。②の皿に盛り付けて①をかける。

油の温度の取り方  
鍋をひとつまみ入れて音で温度を測ります。  
・160度 入れてから少し待つ「ジジー」  
・170度 入れてから少し待つ「パチパチ」  
・180度 入れてすぐ「パチパチ」

### 「厚揚げといたたけの菜チンうま煮」

材料

- 絹厚あげ 1個
- いたたけ 1/2袋
- 人参 1/4本
- 白ねぎ 1/4
- 水 150ml
- しょうゆ 大さじ2
- みりん 大さじ2
- 酒 大さじ2
- 砂糖 小さじ1
- 和風だし 小さじ1/2

作り方

- 人参は小さめのひと口大に切り、いたたけは半分に分ける。白ねぎは幅1cmの斜め切りにする。厚揚げは等分に切る。
- 耐熱容器にA、①を入れてラップをし、電子レンジ(600W)で5分加熱する。ラップをしたまま蒸らして粗熱をとる。

※各日の使用量はお届けの量を1とした表記。

「3日分の献立おまかせセット」のレシピ  
商品と一緒に届けられるレシピ（2024年3月2回の1日目）。

ディネーターや料理人等によって考案されている。1人に固定ではなく、複数人が考案者となっていることで、いろいろなレシピを楽しむことができるサービスとなっている。

「3日分の献立おまかせセット」の材料は全量使い切るものも多いが、一部のみ使用する場合もある。eフレンズで注文する際には、使用食材をすべて注文する方法のほかに、材料で手持ちのものがあったり苦手なものがある場合は、注文から外すことも可能である。

レシピは紙で届くことになっているが、サービス開始前の検討では、スマホで見たら良いのではという意見もあったという。しかし、料理中に画面が消えたり、スマホ

を触ることになってしまうという問題を考えると、やはり紙は必要との判断に至った。レシピの紙にはQRコードが載せられているため、スマホでチェックしたい場合はそちらを利用することも可能である。さらに、「eフレンズぱくぱく献立くん」では、この「3日分の献立おまかせセット」の過去のレシピを閲覧することもできる。

※ 2024 年 2 月の取材時点で、「3 日分の献立おまかせセット」は、コープしが、京都生協、いずみ市民生協、わかやま市民生協で実施されている。

## デジタルの活かし方

生協においてウェブサイトや SNS の活用は様々な場面で進められているが、それぞれのどのような目的があるのだろうか。たとえば、コープきんき公式の Instagram は、組合員に限らず広く一般へのお知らせという位置づけであり、ちょっとみて楽しい、役立つ情報を提供することが意識されている。SNS の活用は、発信する情報を入り口として生協に興味をもってほしいというねらいがある。

紙媒体との使い分けも重要なポイントである。前述の「3 日分の献立おまかせセット」では、紙のレシピが届くことになっているが、過去のレシピはまとめて「e フレンズぱくぱく献立くん」にデータが蓄積されている。紙のレシピの必要性を考慮しつつ、デジタルのよさを活かす工夫がおこなわれている。

e フレンズは、当初、カタログをウェブカタログにするなど、紙媒体からインターネット注文を可能にすること、利便性を向上させることを目的に整備が進められてきた。しかし、紙には紙ならではの見せ方があり、ウェブサイトやアプリはそれとは異なる見せ方を考える必要があるとして、取り組みは徐々に変化している。コープきんきでは、2018 年から若年層向けのアプリとして「ニコリエ」をリリースした。注文ツールであるとともに、商品の特集に加えて生活に役立つ情報や企画など、ターゲットの若年層向けのコンテンツが盛り込まれている。このような取り組みは当初はニコリエのみであったが、現在は e フレンズのウェブサイトにも広げられている。

デジタルならではの仕組みは注文方法でも取り入れられている。たとえば、生協では紙媒体のカタログの場合、その企画回でし

か注文できないが、インターネットの場合は、先どり注文という形でかごに入れておくことができる。また、昨年の例では、バレンタインデーで好評だったチョコレート商品を開発する際、アソートの食べたい味を組合員に投票してもらうという企画が実施された。数量制限のある商品のため、投票者には先行販売で買うことができるようにするなど、組合員とのコミュニケーションの要素も取り入れた企画が可能となっている。

## おわりに

本稿では、コープきんきのデジタル活用の取り組みを「レシピ」に焦点をあてつつ紹介してきた。生協のデジタル活用は、紙からネット注文へ、という段階を超えて広がりを見せており、組合員だけでなく、一般の人が利用できるものとして広報活動という点でも意味をもつ。ただし、デジタル媒体の利用や情報探索のあり方は、人によってさまざまである。今回注目した「レシピ」についても、ウェブサイトや SNS、アプリ等、情報を入手できる手段は数多く存在する。生協の場合、商品利用との関わりをふまえた上で、目的を明確にしたデジタル活用をめざすことが今後ますます重要になるだろう。

本稿は、コープきんきのデジタル活用の一部を取り上げたにすぎないが、生協のデジタル活用の取り組みについては、仕組み作りとともに、実際に組合員（これから組合員になる人も含めて）と接する職員の役割も大きいのではないかと思う。職員はこのような取り組みの存在や、その活用法を知らない人に対して伝えていくことが可能であり、利用した感想や要望を聞けるかも

しれない。商品の注文という側面だけでない、デジタル活用のあり方には様々な可能性がある。今後も注目していきたい。



コープきんき公式 Instagram の投稿  
(スクリーンショット)



@COOPKINKI\_OFFICIAL

コープきんき公式 Instagram の QR コード



コープきんきのアプリ「ニコリエ」より  
(スクリーンショット)



左から岩橋涼、浜囃敦子氏（コープきんきマーケティング企画部）、堀田愛氏（コープきんきインターネット事業グループ）