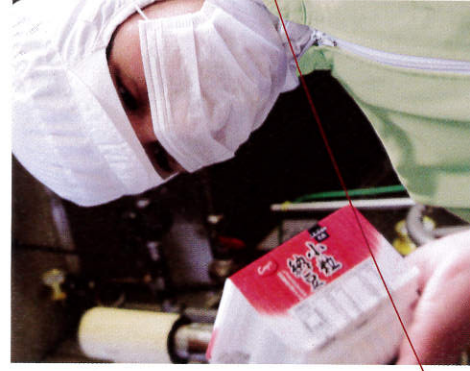
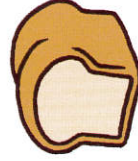




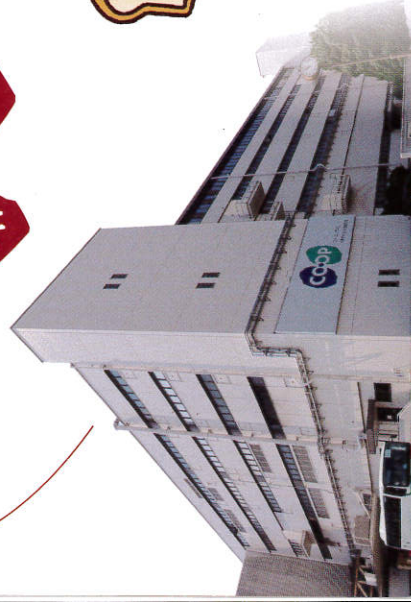
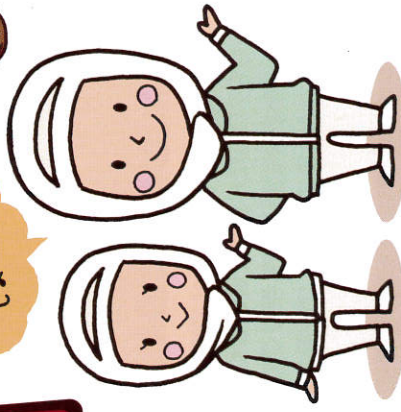
たべる人がつくる人 つくる人がたべる人

いつの時代も、たべることの大切さを
手から手へ、心から心へ、伝え、
つないできたコープこうべの食品工場。

毎日の「おいしさ」、使いやすい「やさしさ」、
そして「ちようどよさ」を、これまでも、これからも
コープこうべのみんなのでつくりつづけます。



私たち
が
こ
れ
を
し
ま
す！



1

・おいしさを追いかけて

毎日食べてもあきない伝統の味、
こだわりのおいしさ、季節にマッチした
おいしさの提案。

六甲アイランド食品工場からお届け
するのは地域一番のおもてなしです。
ものづくりの基本は、まず素材の
選定から。国内外の産地からコープ
独自の基準で素材を厳選し、その素材の
持ち味を引き出す製法を研究・開発。
さらに、地元組合員の声に耳を傾け、
試行錯誤を重ねながら「もっとおいしく」
をめざしています。

おいしさここにも

組合員と
いっしょにつく
るおいしさなん
ですよ。



商品検査センターで官能パネラーを募集し
登録いただいた組合員に定期的に集まって
いただき、商品についてご意見をいただき開
発・改善に活かしています。六甲アイラ
ンド食品工場はさまざまな方法を駆使
して「おいしさ」を追求しています。



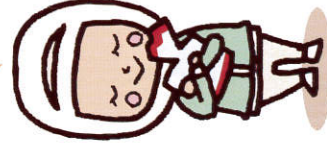
2

・やさしさを追いかけて

おいしい食べ物を手ごろな価格で
提供したい。無駄な包装を省いて
できるだけゴミを減らしたい。
食べる人に安心品質をお届けした
六甲アイランド食品工場はものづ
りの中で、つねに人や環境へのやさ
しさを大切に考え、そのための努力を
惜しみません。産地や工場を調査し
厳選した材料のみを使用。安全・安
全な商品をつくっています。

やさしさここにも

いろんな
やさしさを
盛り込んで
します。



健康にポイントを置いた商品として「全
イ麦ブレッド」、使いやすさとして「味
どん長持ちタイプ」など六甲アイランド
工場は組合員の立場でものづくりする
を基本としています。

同じ商品でも数や量、大きさを
変えて様々な需要に対応しています。
例えば、小家族でも食べ切れる
少量サイズの開発など
ちようどよさに工夫しています。
デビュー後でもその時々の嗜好の
変化に応じて改良を重ね組合員の
満足につなげていきたいと
思っています。

ちようどよさ
ここにも

食べられる
食量などに
二倍おっ
てます！

組合員のニーズに
細やかに対応できる
のも六甲アイランド
食品工場の
いいところですよ。



食パン類は少量タイプや厚さのバリエーシ
ョンなど、幅広いニーズに対応しています。
板こんにゃくの半丁や便利な絹とうふ2連
など量の丁度よさも追求し、六甲アイランド
食品工場は組合員の願いに寄り添う商品
づくりを行っています。



- 大正 13年 (1924) ● 神戸消費組合・
灌漑組合共同の
醸造工場にて、
みそ・しょうゆの
醸造が始まる
- 14年 (25) ● 年末のモチつきが
始まる
- 昭和 7年 (32) ● 製氷部開設
- 14年 (39) ● 生産部開設
(パン・菓子の生産を開始)
- 昭和 20年 (1945) ● 第二次世界大戦終戦
- 27年 (52) ● 戦争で中断していた
パン・菓子の生産を再開
- 30年 (55) ● 神戸生協が最新設備を
導入しパン工場を新築
- 42年 (67) ● 無漂白パンの
生産を開始
- 53年 (78) ● パン生地改良剤から
臭素酸カリウムを排除
- 63年 (1988) ● 六甲アイランド
食品工場完成
- 平成 7年 (95) ● 震災時ヘリコプターで
緊急物資を避難所に輸送
- 11年 (99) ● 環境保全に関する
国際規格
「ISO14001」を取得
- 12年 (2000) ● 食パン「熟成ロイヤル」の開発
- 13年 (01) ● 「コープス」デビュー
- 15年 (03) ● おから乾燥設備、廃棄物処理設備を導入
- 16年 (04) ● 「国産こだわり大粒納豆」全国納豆鑑評会
- 18年 (06) ● 兵庫県の「ひょうごバイオマスecoモデル」に認定
- 20年 (08) ● 六甲アイランド移転20周年を迎える
- 23年 (11) ● 食パン製造ライン更新

写真は昭和12年、
中興村市(西宮市)に
拡張新築した
みそ・しょうゆ工場。



昭和40年
食品工場



昭和50年当時の食品工場



よつこ
伝へ継がれた生酛きもとつくりの世界へ

生酛きもとつくり

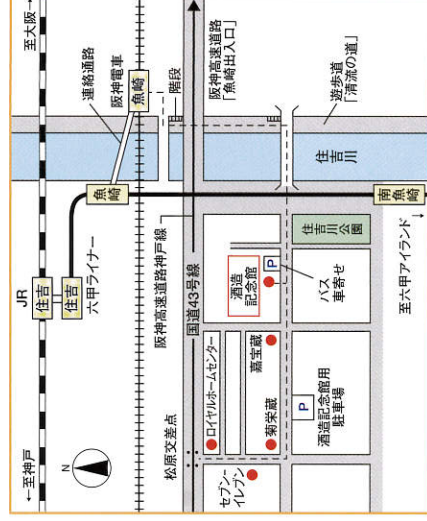
蒸米・麹・水を丹念に
すりあわせる工程を経て
自然の乳酸菌の力を借りながら
手間と時間をかけ
力強い優良な酵母を育む
古来伝承の酛づくりです。
生酛特有のコク味をもった
辛口酒が醸し出されます。

今に伝へる心

菊正宗酒造記念館



菊正宗酒造記念館



- **開館時間**：午前9:30～午後4:30(団体のお客様はご予約下さい)
- **休館日**：年末年始
- **駐車場**：大型バス(5台)、自家用車の駐車場(20台)完備
運転される方の試飲は出来ません。
- **入館無料**
- **電車でお越しの場合の最寄り駅**
- JRご利用の場合
[住吉駅]より六甲ライナーに乗り換え、「南魚崎駅(2駅目、約4分)」下車。
エレベーター1階より北西へ徒歩2分。
- 阪神電車ご利用の場合
阪神「魚崎駅」下車。住吉川沿いの遊歩道「清流の道」を南へ徒歩10分。
※乗車時間(乗り換え時間は含みません)
大阪方面より (JR) 大板駅～住吉駅 約30分
(阪神) 梅田駅～魚崎駅 約35分
神戸方面より (JR) 三ノ宮駅～住吉駅 約8分
(阪神) 三宮駅～魚崎駅 約10分
- **車でお越しの場合**
- [大阪方面から]
○ 阪神高速神戸線「魚崎出口」から南へすぐ
○ 阪神高速湾岸線「魚崎浜出口」から北東へすぐ
[姫路方面から]
○ 阪神高速神戸線「摩耶出口」から東へ

〒658-0026 神戸市東灘区魚崎西町1-9-1
TEL.078-854-1029 FAX.078-854-1028
<http://www.kikumasamune.co.jp>