

co-op 焼そば



組合員の声

めんがほぐれにくい。

2026年6月 リニューアル

裏面の「作り方」を検証し、水の量と入れるタイミングを変更しました。

旧



②ではめんを炒めてから水を加えていました。

●めんが冷えて固くなっている場合は、内袋のまま電子レンジ（500W）で約30秒（1食あたり）温めると、ほぐれやすくなります。

おいしい焼そばの作り方（1食分）

- 1 具材を炒める
フライパンに油をひき、お好みの具材（肉、キャベツ、にんじん、玉ねぎなど）を軽く炒めます。
- 2 めんを炒める
めんを入れ、その上に水約40mlを加え、静かにほぐしながら水気がなくなるまでよく炒めてください。
- 3 粉末ソースを入れる
めんが炒め上がりましたら、添付の粉末ソースを均一に加え、よく混ぜ合わせてできあがりです。

めんが冷えてほぐしにくい場合に調理しやすくするコツの表示を、より目に入りやすくするため赤字に変更しました。

組合員モニターが検証しました



- ・これまでの作り方でも調理してみると、めんはほぐしにくくなりますがほぐすのが大変でした。水を先に入れて炒めるほうがスムーズに調理できると思います。
- ・新しい作り方で通りに水を先に入れると、するとめんがほぐれて作りやすかったです。

開発担当者より

「めんがほぐれにくい」「切れやすい」といった組合員の声を受け、組合員モニターや日本生協連の商品本部内、製造メーカーで調理方法の検証を行いました。検証結果をもとに、商品仕様そのものは変えず、よりめんがほぐれやすく、切れにくくなるよう、水の量や加え方を見直し、調理方法の表記を改善しました。

（日配商品部 酒川）

