

えらんで食べる暮らしを。

アイチョイスは、
素材派宣言!!

アイチョイスに関するお問い合わせ・ご加入は



0570-07-1717

受付時間 月～金曜日／9:00～18:00

ichoice-coop.com

アイチョイス



ホームページからも加入申込いただけます。



明日の暮らし、ささえあう

CO・OP 共済

CO・OP共済は全国の生協組合員の「助け合いの輪」



0570-07-1717

●契約引受団体

日本コ・プ共済生活協同組合連合会

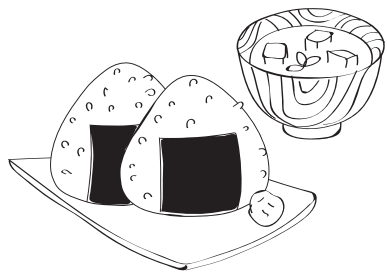
〈CO・OP共済に加入するには〉
出資金をお支払いいただき、お近くの生協の組合員になる必要があります。



生活協同組合連合会アイチョイス

あいち生活協同組合 一宮生活協同組合 生活協同組合がちとまと

生活協同組合連合会アイチョイスは、あいち生活協同組合・一宮生活協同組合・ふちとまと生活協同組合が加盟する事業連合で、商品開発・企画・販売媒体制作部門、物流部門の事業を担っています。



よい食材を使うことが、 私たちの**原点**です。

健康・安全性・おいしさを最優先し、
食べる人を想いつくれる。

私たちアイチョイスの原点は『よい食材を使うこと』。
良い素材と良質な調味料があれば、
手軽に、お値打ちに、おいしい食卓がつかれます。
この想いは、アイチョイスが扱うすべての商品に
共通する大切な考え方となっています。

100%
使いません!!

『化学調味料』ゼロです。

化学調味料は、お肉やお魚、野菜などそれぞれの
食材が持つ豊かな個性がわからなくなってしまうほど
の「強い人工的な旨み」です。私たちは「良い素材を
使うこと」で、化学調味料を使わず、おいしさを提案
しています。

食の自給率
アップも!!

『国産原料』を優先します。

国産原料は、誰がいつどこでどのように作ったものか
わかりやすく、物流の時間やコストが少なく済むとい
うメリットもあります。また、国内の生産者と消費者が
長くよい関係をつくっていくことの応援にもなります。

家事的負担を
減らせます!!

『べんり&時短』をサポート。

ミールキット、レンジ調理の加工品など、調理の時
短やべんりさを考えた商品も充実しています。べん
りで手軽であっても、家族の健康を応援するため、
厳しい安全基準を守り、健康面への気遣いは忘れ
ません。P6▶

オーガニックや
無農薬も!!

農産品は産地直結です。

アイチョイスは、農産品において
も「よい食材を使うこと」のルー
ルをちゃんと守ります。化学肥料
や農薬を抑えたもの、使わない
ものだけを扱っています。誰が
作ったのかわかりにくい市場
野菜は扱いません。



生
産
者
と
一
緒
に
オーガニックな
農
業
を
推
進
し
て
い
ま
す
!

No!
グリホサート

輸入農産物に残留可能性の高いグリホサート。
世界各国が使用削減・禁止するグリホサートは、除
草剤耐性の遺伝子組み換え作物で知られる農薬
の成分です。2015年、世界保健機関(WHO)の専
門機関・国際がん研究機関(IARC)は発がん性物
質に分類しました。

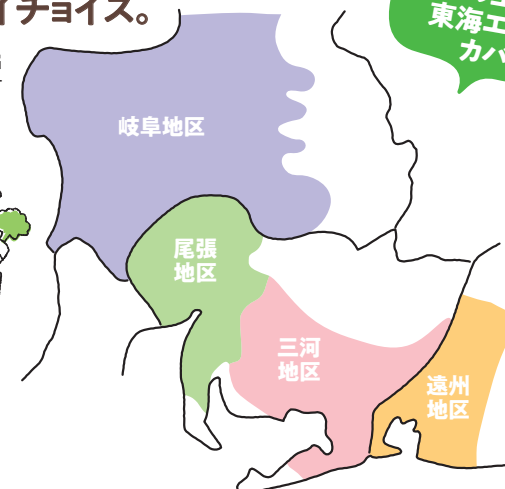
No!
ネオニコ

日本では規制が緩いネオニコ農薬。
ネオニコチノイド系農薬(ネオニコ農薬)は浸透性
が高いのが特徴。ネオニコ農薬が「胎児や小児な
どヒト発達期の脳の正常な発達に影響を与える」
との研究論文も科学雑誌に発表されています。



愛知・岐阜・静岡で110,000世帯が 利用するアイチョイス。

*お住まい、あるいはお届
け場所によってご紹介す
る生協が決まります。



3つの生協が、
東海エリアを
カバー

市販の商品を購入した際に、どこか違和感があっても、「こんなものかな?」「仕方が
ないな?」と諦めてしまったことはありませんか?「えらんで食べる暮らし」を提案する
私たち生活協同組合連合会アイチョイスは、「あいち生協」「一宮生協」「生協ぶちとまと」が
加盟する、生協宅配システムです。生協の基本理念は、「一人は万人のために、万人は一人
のために」です。私たちは組合員さんひとりひとりの声に耳を傾け、その声をかたち(商品
開発やサービス)にすることを大切にしています。利益追求が目的の組織ではありません。



生協は、組合員さん(利用会員)が主役です。

アイチョイスは、
素材派宣言!!

100%
使いません!!

食の自給率
アップも!!

『国産原料』を優先します。

『化学調味料』ゼロです。

食品添加物は できる限り**使いません。**

アイチョイスには国が定める基準を超える独自の食品添加物使用基準があります。
814品目を対象にL-グルタミン酸ナトリウム(化学調味料)やソルビン酸(保存料)
など286品目を「使用不可」、181品目を「目的により使用不可」と定めています。

自然派Styleシリーズ

「子どもに安全、安心なものを」、組合員のその想いに応じて作った
プライベートブランドです。安全追求でなく、品質重視。アイチョイス
でしか買えません。

5つだけ

- ①食の基盤となる日本の農業を守るためにも、**国産原材料の使用に**こだわります。
- ②食品添加物に頼らない商品づくりを追求します。
- ③伝統を守り、**素材を活かす手間ひまかけた製法を大切にします。**
- ④「**非遺伝子組み換え**」の原料にこだわります。
- ⑤**毎日利用しやすい価格を実現します。**



生乳本来の味



イーストフードも
乳化剤も不使用



ちゃんと
「お肉の味」が
するウインナー



パン粉も
国産、無添加



おうちで
手づくりしてみたい



農薬や化学肥料を
抑え栽培しています



牛乳が
苦手な子にも
好評

① 自然派Styleヨーグルト生乳90%使用
遺伝子組み換えでない飼料で育つ牛の生乳
を使用。甘味料ではなく、北海道産の砂糖で
いい加減の甘さ!

② ちぎってロール(ハーフペイク)
北海道産小麦粉100%。イーストフードも
なし。半分まで焼き上げてあり、仕上げは
自宅で。毎朝、おうちで焼きたてパン♡

③ 自然派Styleあらびきウインナー
国産豚・食塩・砂糖・香辛料と材料は4つ。
これだけでウインナーは作れる! なぜ添加
物を使うのか不思議に思えるはず。

④ 自然派Style国産小麦粉のパン粉
パン粉だから元はパン。北海道産小麦粉
を使いイーストフードなしで作った、あんし
んのパンから来ています。

⑤ 自然派Styleあいちのもめん・きぬ
あいち産の大豆で作り、昔ながらの「にが
り」で固めた豆腐。大豆の味がよく分ると
大好評。450gと大きめなのも魅力。

⑥ 自然派Style餃子
豚肉はうま味の強い、希少なカシラ肉主体。
さらに野菜、皮の小麦粉まで国産。そのう
華やかなおいしさを化学調味料なしで実現。

⑦ 無洗米あいちのかおり(特別栽培)
愛知の代表品種。大粒で香り自慢。炊きた
ては夕食に○。冷めても美味だからお弁当
に◎。粘りが適度でチャーハンにも◎。

⑧ 自然派Style牛乳モーちゃん
牛乳の殺菌温度は一般に120℃ほど。こ
の牛乳は72℃です。生乳本来のおいしさ
とあんしんの両方を欲張りしました。

⑨ セフティチキン(国産鶏肉)
非遺伝子組み換えのエサを与え、飼育期
間も長いのが特徴。この手間ひまはダイレ
クトに味に出ます。そのうえ下処理も丁寧
で、見た目も「美しい」。

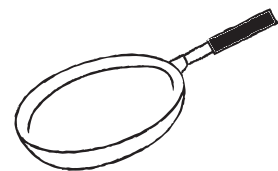
アイチョイスは、
素材派宣言!!

家事の負担を減らせます!!

『べんり&時短』をサポート。

食材セット

食材セットは、時短を求める組合員さんのニーズに応えたアイチョイスのミールキットです。料理に必要な食材(カット済みの野菜や肉などとタレ)と、かんたんなレシピをセットでお届けします。



アイチョイスは、素材派宣言!!

3人前が10分でできあがり♪



野菜たっぷりのつけごはん

アイチョイスの食材セットと市販のミールキットとの違いは?

- 野菜はアイチョイス基準の生産者のものを中心に産地も明確なものだけ使用。
※お肉についてもアイチョイス基準をクリアしたものをお届けします。
- カット野菜は、食塩を電気分解することのできる洗浄水(電解水)で洗っています。
- タレにも化学調味料は使いません。

6種のお野菜とっさり



青椒肉絲

細切りの手間なく10分で完成♪

長崎ちゃんぽん



レンチンでOKです!

自社で長く育てた旨みののった若鶏のむね肉を使用。卵も自社生産したものです。よく知っているナゲットとは違うため、びっくりするはず。



3分待ったら出来上がり♪

アイチョイスは、素材派宣言!!



マヨネーズと和えてカボチャサラダサンドに♪



塩麴で作ったサラダチキン

塩麴でバサつかずしつりのむね肉に仕上がりました。そのままでも優しい味わいです。



冷凍野菜ももちろん国産です。

冷凍食品や即席麺などなど

加工食品

加工品も、国の基準より厳しい独自の食品添加物使用基準を守って選んだり、開発します。高い安全性と、組合員さんの暮らしに応えたべんりさを両立、たくさんの品揃えでご提案します。



あんしん・便利・時短・上質 ぜんぶおまかせ

ライフステージに合わせて楽しめます。

アイチョイスは、
素材派宣言!!



近江牛のしぐれ煮

手作りみたいなの、深い味

レストラン級のクオリティ



ジェノベーゼソース(バジル)



レンジで簡単あじフライ



有機栽培茶葉使用
グリーンレイボスティ

ノンカフェイン飲料も充実



田淵さんのこしひかり (無農薬)

土壌づくりに稲わら、粃殻、くん炭などの有機物を使い、無農薬で育てました。

かさばるものも、お任せあれ

ワンタッチコアノン
シングル・ダブル



バランスキューブ

野菜や大豆などをペーストにして冷凍。そのままでも、お粥に混ぜたりパンに塗っても。



パンパースさらさらテープ
新生児新生児90枚

新生児、S、M、Lの4タイプ



きらきらステップ

離乳初期から幼児期まで、月齢に合わせて選べるシリーズです。



自然派Styleヨーグルト
生乳90%使用

非遺伝子組み換えの飼料で育った牛のミルクから



純国産
ビスケット



ぜんぶ国産素材でできてる



国産具材を使った
子ども用ドリアソース

ホワイトソースまで無化調



紅鮭塩麹漬け

塩麹でじっくりアツク、紅鮭の旨味が



地元の伝統調味料も充実

足助仕込
三河しろたまり



健康志向をサポート

十六雑穀米
(黒千石入り)

スマホでも、専用紙でも注文はかんたん

注文・お届け・お支払いの流れ



あんしん&べんりな
食材をはじめ
生活用品など
豊富な品揃えです



01

→ カタログが届きます

週1回、決まった曜日に
届きます。

03

← ご注文の翌週に、
玄関先まで、商品をお届けします

次の回のカタログも
一緒に届きます

季節ごとに
特別号も届きます

お中元、お歳暮、クリスマ
ス、お正月など時期に合わ
せた別冊カタログも楽しめ
ます。

ギフトや
おもてなし食材も多彩

野菜や加工品だけではなく、
肉類も買える！



あいち生活協同組合にご加入いただくと、
生協宅配システムアイチョイスをご利用いただけます。

ご加入手続き

アイチョイスホームページの「加入申込」ボタンから
のお申し込みで手続きが完了します。またはお電話
でも受け付けています。



0570-07-1717

受付時間 月～金曜日 / 9:00～18:00

アイチョイス



出資金制度

生協は株式会社ではありません。みなさん
の「出資」「運営」「利用」により成り立って
います。そのため、ご加入手続きの際に出
資金1,000円をお預かりさせていただきます。
あいち生協の出資金は一口5,000円
と定められているため、毎週の注文時に
積み立て増資もお願いしています。

* 出資金は生協を脱退されるときに、全額お返しします。
* 出資金は生協事業(商品の調達や設備・資材の購入
など)の運営に利用させていただく大切な資金です。

利用手数料(送料含む)

1回の注文にかかる利用手数料は0～300円です。

個人宅配
1人で登録・利用



共同購入
3人以上で登録・利用



配達方式	配達エリア	利用手数料(消費税別)
個人宅配	愛知	300円
	静岡	200円(現在キャンペーン中)
共同購入	全エリア	無料

Withサポート制度

あいち生協は助け合いの精神でサポートします。

● 出産育児さぽと 利用手数料 半額

対象 「母子健康手帳」を交付された妊娠中、
またはお子様が4歳未満の世帯



● 高齢者さぽと 利用手数料 半額

対象 満65歳以上の方のみの世帯



● 障がい者さぽと 利用手数料 無料

対象 組合員ご本人または、同居のご家族が
「身体障害者手帳」「療育手帳」「精神障害者保健
福祉手帳」のいずれかを交付されている世帯



◆ その他、利用手数料の割引制度もあります。

1回の利用代金合計(消費税別)	利用手数料
15,000円以上	無料
10,000円以上～15,000円未満	規定の半額*
10,000円未満	規定通り*

* 「出産・育児さぽと制度」「高齢者さぽと制度」を利用の方は、さぽと
制度適用後の金額からの割引になります。

配達は、
お留守でも
大丈夫です!!



お支払いは
月1回、まとめて

指定の口座から、月1回の
自動引き落としです。



さあ!

安全・あんしんで、
おいしい、
アイチョイスライフを
はじめましょう!

