

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、させえあう

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

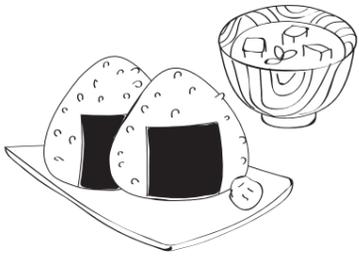
日本コープ共済生活協同組合連合会

(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



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られる。

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、おいしい食卓が出来ます。
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。

オーガニックや
無農薬も!!

農産物は産地直結です。

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。誰が作ったのかが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.1
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.2
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。



生協は、組合員さん(利用会員)が主役です。

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。



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。

アイチョイスは、
素材派宣言!!

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て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。

家事の負担を
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。べんりでも手軽であっても、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

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。

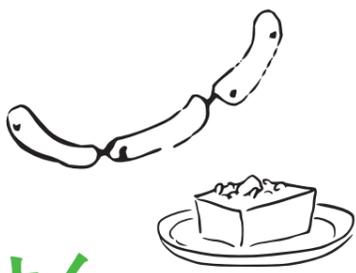
食品添加物は できる限り使いません。

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えて作ったプライベートブランドです。安さ追求でなく、品質重視。アイチョイスでしか買えません。

- 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。



アイチョイスは、
素材派宣言!!



生乳本来の味



イーストフードも
乳化剤も不使用



「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。そのうえ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」。

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!!



レンジで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。

カップを使わないエコなカップ麺

具がたっぷり! 国産小麦麺もうれしい!! ミネラルを含んだ塩で仕上げるまろやかスープが女性にも人気です。



3分待ったら出来上がり!

アイチョイスは、素材派宣言!!



マヨネーズも和えてカボチャサラダサンドに♪



愛知県産の鶏むね肉使用

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。そのままでもおいしい味わいです。



冷凍野菜ももちろん国産です。

冷凍食品や即席麺など

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。



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



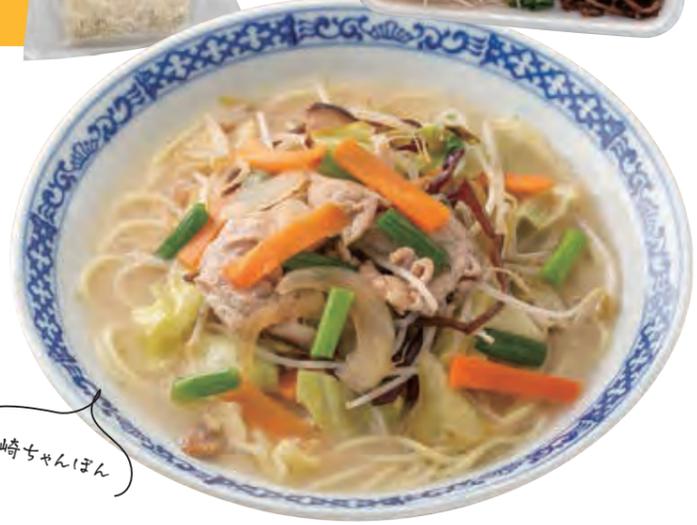
青椒肉絲



細切りの手間なく10分で完成!



長崎ちゃんぽん





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!!



不在でも受け取れる♪

共働きカップル

毎日とにかく忙しくても、
ちゃんとしたものがすぐ食卓に!



重いものは助かって♪

マタニティ

お米や飲料ケース、
生活用品も玄関先までお届け!



どわも赤ちゃんの必需品ね

新米ママ

ベビー用のおむつ、離乳食も揃えています。



成長期の子にもうれしい!

子育てファミリー

お菓子も加工品も、
余計な添加物は極力使っていません。



お取り寄せグルメもあるのね

シニア夫婦

少量でいいので、
上質なものが食べたい方も。



近江牛のしぐれ煮

手作りみたいな深い味



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

レンジで夕飯メイン完成!



有機栽培茶葉使用 グリーンルイポスター

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、籾殻、くん炭などの有機物を使い、無農薬で育てました。



ワンタッチコリアン シングル・ダブル

かさばるものも、お任せあわ



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

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。



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

塩麹でさらにマツカ 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



生活協同組合ぷちとまと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。

アイチョイスは宅配だけの生協です



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。生協ぷちとまとの出資金は一口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	共同購入	配達方式	配達エリア	利用手数料
1人で登録・利用	3人以上で登録・利用	個人宅配	全エリア	300円(消費税別)
		共同購入(3人以上で登録・利用)		無料
		集配ステーション引取		無料

- 集配ステーション引取**
- ★岐阜本部 岐阜市茜部本郷3-30
 - ★多治見支所 多治見市虎溪山町5-21-2 溪北ハイツ1F
 - ★富加センター 加茂郡富加町高畑字稲荷655-2



Withサポート制度

生協ぷちとまとは助け合いの精神でサポートします。

- 出産育児さぼ一と** 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
- 高齢者さぼ一と** 利用手数料 **半額**
対象 満65歳以上の方のみの世帯
- 障がい者さぼ一と** 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

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！