

コープの冷凍ミールキット

簡単

使い切り

長期保存

必要な食材や調味料がセットになったミールキット。その中でも今回はコープの冷凍ミールキットについてご紹介します！



冷凍ミールキットのアピールポイント

1. 調理が手軽・簡単！

食材はすでにカット・下処理済み。基本的に炒めるだけで、大体の商品が開封後約10分以内で完成します！（一部商品では開封前に解凍が必要なものもあります）

2. 使い切り分量！

調理に必要な食材が揃っているため、野菜の端切れなどの生ゴミは出ません。タレも使い切り分量のため、普段家に置いていない調味料でも必要な分量だけ付属しています。

3. 長期保存可能！

冷蔵ミールキットとの一番の違いは、賞味期限の長さ！冷凍庫にストックしておき、パパッと調理してしまいたいとき、普段料理をしない方がチャレンジするときなどに活用いただいています。



毎週11ページに掲載！
基本的に500円以下の商品ラインナップ！

何が入っている？

例 **co-op たらと野菜の甘酢あん**
たらのフリッター、にんじん



たけのこ、揚げなす、いんげん

甘酢あん

コープで取り扱う冷凍ミールキット 人気ランキング

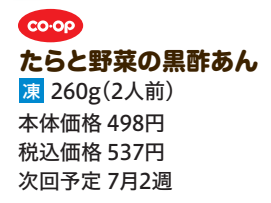
第1位
大龍 玉子で仕上げる！
海老ときくらげの中華あんかけ

凍 160g(2人前)
本体価格 398円
税込価格 429円
次回予定 8月3週
※宅配のみの取り扱いです。



第2位
大阪王将 豚肉ときくらげの中華炒めセット

凍 200g
本体価格 398円
税込価格 429円
次回予定 8月頃
※宅配のみの取り扱いです。



第3位



co-op たらと野菜の黒酢あん
凍 260g(2人前)
本体価格 498円
税込価格 537円
次回予定 7月2週

料理にチャレンジ！

普段料理をあまりしない方が、コープの冷凍ミールキットに挑戦しました！

チャレンジした商品

大龍 玉子で仕上げる！
海老とアスパラの中華あんかけ



大垣市 すみれさん／60代
挑戦したのは…お孫さん！



お孫さんの感想
面白かった！おいしいしまた作りたい！

凍 160g(2人前) 次回予定 7月2週
本体価格 398円 ※宅配のみの取り扱いです。
税込価格 429円

すみれさんの感想
小学1年生の孫が楽しく作っていました。お料理ができたことで、また一つ自信がついたようです。卵と具材を混ぜて炒めたらごちそう1品出来上がり！でした。夏休みになったらミールキットを用意しておこうと思いました。味は濃いめでご飯にピッタリでした。卵料理をあまり食べない4歳の孫も、自分で割って溶いた卵はおもしろかったみたいです。

岐阜市 じろうとはなちゃんさん／40代
挑戦したのは…中学3年生の娘さん！



娘さんの感想
火加減、時間が書いてあり、料理初心者にも分かりやすい。最初にフライパンに入れる具と、次に入れる具が分かれて入っているのもスゴイと思った。味付けがタレ1つでできて楽だった。

チャレンジした商品

co-op たらと野菜の黒酢あん



凍 260g(2人前)
本体価格 498円
税込価格 537円
次回予定 7月2週

じろうとはなちゃんさんの感想
熱したフライパンに具を入れるときに怖がっていて、袋とフライパンのふちがくっついて危なかったです。途中、火の通り具合を竹串で刺してチェックしたところ、ナスはまだカチコチだったので、蓋をして2分くらい加熱したらしっかり火が通り、とろとろのナスになりました。全く料理経験のない娘には、火の通り加減が見た目ではわからないんだなあと思いました。ナスとタラ以外は歯応えがあり、タラはフワッと、ナスはとろとろで、黒酢の味もちょうど良くおいしかったです。

羽島市 あやさん／30代
挑戦したのは…パパさん！



チャレンジした商品

卵を加えて！
牛肉とキクラゲのオイスターソース炒め

凍 195g(2人前) 次回予定 7月2週
本体価格 398円 税込価格 429円
※宅配のみの取り扱いです。



パパさんの感想
卵を割るのに苦労して難しく思いましたが、他の材料は炒めるだけだったので、自分でも練習すれば上手にできるようになるかもしれない、と少し料理の自信に繋がりました。

あやさんの感想
普段全く料理をしない夫が料理していて新鮮でした！



組合員からのクチコミ

普段調理をしない主人や、火を安全に使える年齢の子どもが留守番中に簡単に作れるので良いです。材料も揃える必要がないし、味付けも決まるから、失敗せずに短時間で完成する点が魅力です。
(可見市 さゆなおさん／40代)

天候が悪く買い物に行けない日や、習い事の送迎で忙しい日にとても助かっています。味付けもよく、おいしいです。
(可見市 みくりさん／30代)

時間がない時はすごく助かります。味はちょっと薄めにして味見しながら自分の家の味の濃さにしています。
(関市 Komasanさん／60代)