

とくとく特急便



2011年12月5日発行 No.147

〈今月の学習商品〉

CO-OP

肉ぎょうざ

ファミリータイプ/たれ2個付



ハ洋食品KK. 白石 正氏

👉 具たっぷり肉ぎょうざ できるだけ地元九州産材料を使用

具材配合率

豚肉 鶏肉 キャベツ 玉ねぎ たらこ 等

ニンニクと皮(小麦粉)以外は
国産です!!

31% 30%以上を肉ぎょうざと規定、おいしさ保証

👉 チルドぎょうざの販売シェア全国第3位

日生協指定も受け、品質検査は厳しいが、それも研究心・向上心でクリア

24個入り 278円の低料金 安全、おいしい、安心して人気売り出し中

👉 外はパリッ! 中はジューシー

製造過程で一度蒸し上げているので、片面がきつね色になればOK!

味がきちんと付いているので、たれをかけなくても美味。酢が苦手な人や子供には朗報

👉 調理方法 (12個の場合)



① 熱したフライパンにサラダ油大さじ約3/4を入れ、ぎょうざを並べます。

② ぎょうざを並べたら中火にし、すぐに水を約40ml (1/4カップ弱)入れてフタをします。



③ 中火で水がなくなるまで蒸し焼きにします。(2分~2分半) 水がなくなり、ぎょうざの底がきつね色になれば出来上がりです。

短時間で焼き上がり、これから寒さに向かう折 アツアツで おかずに
おやつにご利用ください。

本部商品の
委員会の

もっと知りたい! 商品のこと

産直レポート

Vol. 9: 産直若鶏 交流会 の巻

訪問日:2011年10月17日(月) 天気:晴れ

今回のレポート担当は...「畜産チーム 草場」です!



JA伊万里 農協会館にてJAフーズさかの江口さん、中島さん、中島さん、全農チキンフーズの坪井さん、生産者の方と交流会を行いました。

鶏舎には鳥インフルエンザ予防のため、訪問することができないので、DVDで鶏舎の様子を見ました。



生産者は、県内30戸(約7250万羽)
産直若鶏の飼料は、輸入とうもろこし、マイロ等に有明海中心のカキガラ粉末を添加しています。また飼料用米の使用も今年度用として50t程度を飼料に配合予定です。



- ・生産者の方 左より太田さん、田中さん、石橋さん
- ・ひよこを鶏舎に入れてから、3日間が大切。室内を32℃に保ち昼夜を問わず餌を与え、食べるという事に馴れさせる。
- ・「一番心がけていることは?」とお聞きしたら「常に鶏を四六時中見守ること」これが何より大切!

編集後記

商品委員会では4チームに分かれ、県内の生産現場を訪問して、契約が守れているか複数の目で複数回、確認しています。食の安全性を高めるために、生産者の並々ならぬ愛情と努力を感じています。

お問い合わせ先

コープさが生協 鍋島センター
事業部 Tel (0952)-36-7011