

とくとく特急便



2012年2月6日発行 No.149

《今月の学習商品》

COOP 国産野菜 福神漬

※7種類の原料はすべて国内産
(だいこん、はあ、れんこん、なた豆、
赤しその葉、しょうが、ごま)

※保存料・着色料 不使用

※味付けは甘め 九州の好みに合わせている。 やまう株式会社(群馬県)にて製造



コープ九州日記事業部
三木氏・丸山氏



ニ情報

福神漬は江戸時代の終りごろにつくられた漬物。

(はあ、かぶ、だいこん、なた豆、しその実、うど、たけのこ、れんこんなどを細かくきざんで、みりんやしょうゆ、水あめで漬けたもの)が始まりとされ、季節ごとに7種類の野菜と使用して七福神に見立て、「福神漬」と名付けたといわれています。

・カレーライスと福神漬

明治35年ごろ、日本郵船のヨーロッパ航路のゴックがカレーライスに添えたのが始まりとされています。

そのときの評判が大変よかったため、カレーライスに福神漬はなくてはならない関係にまりました。

調味液を使って、そのまま炊き込みご飯も good!

(お米2合に 1袋 汁だけを入れる)

中の野菜は熱を加えるとパリパリ感がうまれますので、

炊き上がった後に混ぜ込みます。他にちらし寿司の具などにも。

★今後の企画…… 2月4週・3月1週・3月3週・4月1週・4月3週……
(2週間には1回)

本部商品
委員会の

もっと知りたい! 商品のこと

産直レポート

Vol. 11: れんこん(永松農園)の巻

訪問日: 2011年10月31日(月) 天気: 晴れ

今回のレポート担当は...「農産チーム」です!



産直れんこんの永松さんの圃場を見学。

れんこん畑で、どのように生育しているかを永松さんに伺いました。

干拓地のミネラルと水、完熟堆肥がおいしいれんこんを作ります。



水圧で泥を除外しながらの手掘り。節を折らない様に掘りおこすのは大変でした。



永松さんおすすめは、おでんの煮込み。3センチ程の厚さで丸ごと煮込まれたれんこんは、ホクホクしていながら食感がしっかり残っていて美味!

〜 抽選で15名様 プレゼント 〜

「Cつゆ3倍濃縮」のメーカーさんへ(はなぶん)より、
混ぜ込みごはんのもと、しっとりふりかけをプレゼントします。

()市 町名()お名前()

ひとこと

(編集後記)
国産野菜を使用し 価格も1袋100円と
買いやさい価格!!
お土産にはやはり福神漬とつゆに
いたさんまで C.K.

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