

あおぞら

2021年1月号 No.9

くみかつスタッフ発行


第4支所

TEL:0955-74-4343

2021

今年もよろしくお願ひいたします




 今年も新しい年が始まりましたね。皆様いかがお過ごしですか？今年の干支は「丑」です。もともと十二支とは植物が循環する様子を表しており、丑は十二支の2番目で、子年に蒔いた種が芽を出して成長する時期とされています。丑年には、先を急がず目前のことを着実に進めることが将来の成功に繋がっていくといわれています。

牛を祭っている神社で特に有名なのが、菅原道真公を祭った「天満宮」です。天満宮は「受験の神様」「厄除けの神様」として有名な天神様（道真公）を祭っており、牛は「天神様の使い」といわれているそうです。あらゆる厄災から免れて笑顔の年となりますよう、お願ひしたいですね…



鏡開きは済ませましたか？

お正月に年神様や仏様に備えた鏡餅を下げて、食べる伝統行事が鏡開きです。「神様にお供えしていたものには力が備わっている」と考えられている為、家族皆で感謝しながら無病息災を祈ってお餅をいただきます。雑煮やぜんざいにして食べるのが一般的ですね。コープのゆであずきなら、温めながら水でお好みの量、甘さに伸ばして頂くだけで、すぐに美味しいぜんざいが出来上がりますよ♪ 



おもちが足りなくなったらコレ!!



自然解凍で
いつでもやわらか
杵つきおもち!

「違う味」が食べたくなったら…

そういう時はレトルトカレーがあれば便利ですよ！コープのカレーには、かくし味にココアが入っていますよ♪

〇〇〇〇〇 〇〇〇〇〇
国産具材!!



『おしゃべりミニパーティ』開催されましたか??

昨年11月に行われた、とってもお得な企画「おしゃべりミニパーティ」！皆さんいかがでしたか？私達くみかつスタッフも、もちろん家族でいただきました♪家族みんなで同じ物を同じタイミングで試食する機会は滅多にないので、子供達にとっても楽しい体験だったようです。(^^)

☆☆ 今回はこの2種類 ☆☆



アーモンドリーフ



リーフ型のウエハースの上にキャラメルがけしたアーモンドスライスをぎっしりとのせ、サクッと香ばしく焼き上げました。工程に職人の手作業を取り入れ、アーモンドスライスキャラメルで煮詰めた後に1日寝かすなど、手間を惜しまず2日ばかりで仕上げるというこだわりの製法も美味しさの秘密です。

アンケートの声を紹介します(^_^)



大山乳業の特選牛乳を使ったベルギーワッフル



「白バラ」ブランドで知られる大山乳業の特選牛乳や、生クリーム、スイス産発酵バターなど、こだわりの素材で焼き上げたベルギーワッフルです。生地はもちりしすぎない軽めの食感で、焼き上げた後も砂糖の食感が残るパールシュガーを使用。さっくり生地にザクとした砂糖の食感がアクセントになっています。ミルクのコクとバターの香りをいかして、甘さ控えめの食べ飽きない味わいに仕上げました。

- ・ウエハースの軽いサクサク感に非常に驚きました。いつものおやつより高級でした。ウエハースは最中のようにごくおいしかったです。
- ・サクサクしてキャラメルも丁度よい量で重たくなく程よい苦みも良かった。

- ・ミルクの優しい風味が味わえました。シュガーのザクザク食感もいいアクセントでした。
- ・オーブントースターで温めたら、外がカリッと中はふわふわでおいしかったです。

～おいしさにこだわったプレミアムブランド～

今回の『おしゃべりミニパーティ』で提供された《コープクオリティ》商品とは、3つの条件を満たし選んで間違いない「おいしさ」を目指した商品です。コープクオリティ商品は他にもたくさんあります！深い緑を基調としたパッケージも高級感があり、ちょっとした手土産にもぴったりですよ♪味はもちろん折り紙付き!!



発酵バターのショートブレッド



大きなご馳走 えびフライ



有機栽培フェアトレードコーヒー(グアテマラブレンド)



← このマークが目印です！

～コープクオリティの3つの条件～

- ① **〇〇だからおいしい**
原料や製造方法などおいしさの理由が明らか
- ② **〇〇にこだわっている**
他の商品との違いが明確
- ③ **みんなのおいしい**
100人規模の組合員モニターの8割以上がおいしいと評価

フードドライブのお知らせ♪



1月18日(月)～1月29日(金)が回収期間となっています。ご協力よろしく申し上げますm(__)m