

NEW

# エンヤー4



## 迎春

唐津・東松浦エリア くみかつスタッフ 発行  
No. 23 発行日 2022.1.10



いよいよ 2022 年の始まりです。昨年とはどんな年でしたか？

今年こそは！！と新たな目標に向かって走り出している方も多いと思います。

### 「一年の計は元旦にあり」

と、先人たちの素晴らしいことわざもあります。すでにくじけそうな私ですが、今日からまた頑張っていきますよ！！というわけで、下記の空欄に目標を掲げて、目につくところに貼り、お互いに歩いていきましょう。今日出来なくてもいいんです。また、明日から、、、です。



応募待  
てます！

**ローリングストック  
レシピコンテスト**

お題は“さばの水煮缶”

災害時大切なローリングストック  
普段ではどう使う？どう食べる？



ローリングストックに最適「さば水煮」缶の普段使いの  
おいしく食べられる料理法を教えてください。

- 募集期間 12月20日(月)～2月18日(金)
- 一人何点でも応募できます(ただし入賞はお一人1点まで)
- 結果発表 3月11日(金) ※コープさがホームページにて
- 賞と賞品 優秀賞 クオカード5000円 1名  
入選 クオカード1000円 5名  
佳作 オリジナルグッズ 10名

メールまたは封書かはがきで応募ください

- ①料理名②材料③作り方④出来上がりの写真
- ⑤応募者氏名(ペンネーム)、年齢、住所、電話番号、  
組合員の方は組合員番号

組織企画部 詳しくはホームページにて→  
「ローリングストックレシピコンテスト」係  
〒849-0934 佐賀市開成3-3-28  
メールアドレス kikaku@saga.coop




2022 私の目標は.....  
です。

ローリングストックで重宝する商品といえば、レトルト食品やフリーズドライのスープ、賞味期限が長い缶詰などですね(^^) / もしもに備えて普段から食べるものを多めに買って、賞味期限が近くなってきたら普段の食事で消費する流れが“ローリングストック”です。長期保存が可能な缶詰の「さばの水煮缶」は非常時でも栄養豊富な魚の油、不飽和脂肪酸であるDHA・EPAを豊富に含んでおり備蓄に向いている商品です。

しかし！！非常時の前に賞味期限が近くなった時に、普段の食事で「さばの水煮缶」はどのように調理されていますか？一番思いつくのは、カレーにそのまま入れてさばカレーにしたり…ってそれしか思いつきません！！さばの水煮缶って料理のレパートリーが思いつかない商品じゃありませんか！？

そんなさばの水煮缶を使った、レシピを募集してさばの水煮缶を美味しく食べてみたいと思うのです。そういうことで”さばの水煮缶”を使ったアイデア料理大募集！！

# JA フーズさが ミートセンターへ行ってきました！

2021.11.16 (火)

訪問先は「JA フーズさが ミートセンター (佐賀市久保泉町)」さんです。こちらの工場では牛、豚、鶏肉の加工をされています。

今回は「豚肉」の加工の様子をご紹介します。

(株)JA フーズさが ミートセンター  
849-0902

佐賀市久保泉町大字上和泉 1848-17

☎ 0952-71-8130

JA フーズさがの  
検索はこちら →



加工室に入る前、一分間しっかりと髪の毛やゴミをコロコロとします。



再度、エアームームでも小さなゴミなどを取り除きます。



加工室では、しっかりと 30 秒間手洗いしその後消毒。

工場内に入るときにはゴミ、髪の毛など混入しないように徹底的にそれらを排除。非常に衛生的な工場でした。

とっても綺麗な豚肉でした！



💡「JA さが」💡  
カタログではこれが目印です



丁寧に一枚一枚手作業でパック詰め。衛生管理されたきれいな工場です。安心して購入できることを実感できました。



JA フーズさがの歴史、工場の防虫対策、衛生管理、商品知識など詳細に説明してもらいました。



JA フーズさがのお二人とパチリ