



さくら



コープさが生活協同組合

No.45 12月号

中部エリアくみかつスタッフ発行



今年も残り1か月となりました。
年末まで慌ただしい日々が続きますが、
お体に気をつけてお過ごしください。



… 🎁 … 11月6日(月)
さが育ち 「ともしびファーム」で
産直交流 しいたけ栽培の見学と交流をしました。

鍋島にあるともしびは就労継続支援B型事業所です。
障がいをお持ちの方が、明るく前向きに生きるために、
また社会参加を目指し、労働の喜びを感じながら、にぎ
やかな楽しい雰囲気の中で日々の作業を行ってます。



「ともしびファーム」ではしいたけの菌床栽培をしています。



ハウス内は外気の温度と
スプリンクラーで撒水し
湿度を調整しています。



これが菌床 ↑
1つの菌床でワンシーズン3回
(約1kg) 収穫できるそうです。



専用の測りで大きさを確認
して、約5cm程になつた
ら、はさみで収穫します。



約3200個の菌床で
栽培し年間約3トンの
収穫をします。



しいたけの軸を丁寧に整え
て、大きさや形を選定後、
袋詰めして出荷します。



肉厚しいたけ
おいしいよ♪



生しいたけ (10月頃～2月頃)
生きくらげ (5月頃～8月頃)
乾燥しいたけ・乾燥きくらげ (年間通して販売)
※在庫が無くなり次第販売終了

「ともしびファーム」のしいたけは
リニューアルした新栄店のさが育ち
産直コーナーで購入できます。
きくらげも販売しています。

商品紹介

くみかつスタッフでコープの商品を使ってクリスマス料理を作ってみました。クリスマスにいかがですか。



CO-OP えびグラタン3個入[冷凍]

コクのあるホワイトソース、十勝産3種のチーズをパンネマカロニに合わせたクリーミーでまろやかなえびグラタンです。



CO-OP 境港サーモン塩切身[冷凍]

くせのない脂ののりと塩なじみで、身も厚く食べ応え充分です。1切れずつの個包装なので、お使いになる分だけ利用できます。



CO-OP くつつかないホイル 25cm×10m

アルミはくの片面にシリコーン樹脂をコーティング。オーブン料理や包み焼きなどの調理に最適です。

サーモンのホイル焼き



ホイルにサーモンと野菜やきのこなどをのせ、バターをのせて包みます。オーブントースターで約15分焼きます。

えびグラタンバケット



薄く切ったバケットにグラタンとチーズをのせトースターで焼きます。

お知らせ

便利なアプリ
新登場！！

しめきり間近！！

お店でも配達でも役立つアプリ配信中です。各エリアのイベント情報もありますよ。

コープさがSDGsチャレンジに参加してみませんか

3つのチャレンジから2つ以上のチャレンジに挑戦！コープさがSDGsチャレンジを通して自分のできる行動にチャレンジしてみましょう。

コープのアプリ



ダウンロードはこちら

コープの配達で
うれしい

コープのお店での
お買い物スマートに

コープのイベントの
申込みもアプリで

アプリだけの
限定商品を
注文できます

コープカードが
アプリに

組合費活動や
お店のセール
予定を確認



ダウンロードはこちらから



参加賞も
ありますよ♪

●応募受付：10月2日（月）～12月15日（金）