



さくら



コースが生活協同組合
No.73 4月号
中部エリアくみかつスタッフ 発行

やわらかな春風を頬に感じ、心華やぐ季節になりました。
今年度も生活に役立つ企画をしていきます。



報告

「CO・OP照焼ミートボール」を

2月19日(木)

もっと知ってみよう！

石井食品の商品学習会をしました。

時代のニーズと共に変化する商品へのこだわりを知り
大人気商品「ミートボール」は、食物アレルギーへの配慮で
乳・卵を使用されていないことを学びました。
定番の「CO・OP お弁当照焼ミートボール」と
トマト味・塩味・カレー味の食べくらべで、驚きの声も！



ミートボールを使った
「我が家の時短料理」の話で
盛り上がりました！



「CO・OPごぼうサラダ」
「まぜごはんの素有明鶏のかしわめし」
の試食も一緒にしました。

商品づくりの三大原則

- 「無添加調理」食品添加物は使用しません。
- 「厳選素材」素材選びにこだわっています。
- 「品質保証番号」

パッケージの下の番号で
商品情報を管理しています。



味の食べくらべで、お気に入りの味が
見つかりました！



当日の様子の動画が観れます



参加者の声

- 安全な食品だと確認できました。
- 子どもたちが成長してご無沙汰していましたが、
今度は高齢者用のメニューに使ってみようと思いました！
- 石井食品の社史がよく分かった！ホームページの料理を参考にします。
- 原材料の管理など細やかな配慮があって、安心して利用できると思いました。
- いろんな味が知れてよかったです。交流も楽しかったです！
- 味が知れたので、ミートボールレシピのバリエーションが広がりました。



案内

ラブコープ商品工場・産地交流会
「北海道そのまま枝豆」



YouTube

視聴で「おいしさのヒミツ」を
くみかつスタッフが学習しましたのでご案内します!!

北海道十勝産原料を使用
特徴：小粒で甘味が強い

中札内村農業協同組合と
農家で24時間稼働。
一気に収穫していきます。



ハーバスターで収穫

5月に種をまき
8月中旬から9月上旬で
一年間分の枝豆を
収穫します。



広大な圃場で枝豆の連作は
行わず、5年かけて
輪作を行っています。

収穫後4時間以内に
冷凍加工!!
色味と甘みが
保たれます。

工場見学の動画を観て
びっくり!!
枝豆は湯がくのではなく
蒸されていました!

さやがつるんとしている
のは、ドラム洗浄をする
ときに摩擦で野毛を
とっているからです。

選別で
規格外の大きさの豆は
むきえだまめの商品に。
さやは肥料にします。

塩水に漬けてから
蒸す工程でちょうど良い
塩味になります!



報告

2年に一度の開催
なるほどコープ交流会

3月7日(土)

生産者やメーカーと直接お話ししながら、「こだわり」や
「想い」に触れて学んで試食も楽しめるイベントでした。



子どもたちが楽しめる
コーナーも盛りだくさん!



試してみたいと思っていた商品が
お安く購入できてみんな嬉しそう!

キラリンに
会えたよ!

