

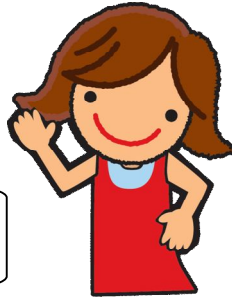
あいづらんど通信

2010年
5月10日(月)
NO.2

あいづらんど運動
推進委員会発行

推薦商品大募集

《まんま通信》から選んでね！



"私のあいづらんど"
推薦大募集中です！

- ・パスちゃん牛乳(ミルクファーム蔵王)
- ・花たまご(花兄園)
- ・絹ごし豆腐(青木商店)
- ・もめん豆腐(青木商店)
- ・外付きこつぶさん納豆(手塚利一郎商店)
- ・注文の多い食パン・6枚切り(オゾンベーカリー)
- ・2Pあいコープのポークウィンナー(タンポポ村)
- ・あいコープの生ベーコンスライス(タンポポ村)
- ・国産丸大豆醤油(鎌田醤油)
- ・仙台みそ(鎌田醤油)
- ・マヨネーズ(ユニオンソース)

以上12品で船出しましたあいづらんど！

誰もがナットクのこれら1次選定品は皆さまもすでにご存じかと思えます。

しかし、何か物足りないおもしろいをなさっているのではないのでしょうか？

そうです！

皆様のお気に入りのあの一品がまだ"あいづらんど"に選ばれていない！

あいづらんど運動はまだ始まったばかり、只今あいづらんど2次選定商品の組合員推薦募集真っ只中です！

お気に入りの一品にこだわりの食べ方や熱い推薦文、かんたんな一言など何でも結構なので添えて投票ください。

推薦用紙付きチラシをお持ちでない方は担当職員に一声掛けて頂ければお持ちします。

それ以外でもこの機会に商品に関するご質問、ご要望等ありましたらどしどし担当職員にお声を掛けて下さい。

担当職員一同、心よりお待ちしております。

組合員の、組合員による、組合員のための生協の中心を担う商品が"あいづらんど"です。皆様もぜひ推薦というかたちで参加して一緒に作りあげてください。

自分のお気に入りの商品が"あいづらんど"に選ばれるなんてステキじゃないですか！

あいコープの31年目の第一歩は、

届けよう、あいごはん。

作ろう、あいごはん

頂きます、あいごはん。

ありがとう、あいごはん

これが「あいづらんど運動」です。

『あいづらんど』とは...

あいづらんど商品とは、あいコープの夢と理想をこめた自慢の商品のことで、組合員の皆さんの推薦を受けて、多くの組合員さんに支持されている商品の中から「品質」「産地」「利用」の三つの視点であいづらんど商品を選定していきます。

「品質」の視点では、美味しさと素材の良さにこだわります。農産物では栽培履歴があきらかであること、畜産では飼料の安全性と自給の視点、加工品ならば出来る限り添加物を使わず、素性も明らかな原材料であることなどが必要です。「食の自給と安全」の目標に照らして選定します。

「産地」の視点では「地場生産地場消費」と「旬」を重視します。そして産地に対してあいコープの理念に賛同し協同する生産者であることを求めています。(地場産地とは、宮城県・福島県・山形県を想定しています。)

「利用」の視点では、生協として利用結集をすすめ、さらに地域に広めて行きたい商品である必要があります。

これからの組合員活動...

皆さんにあいごはんを応募していただくにあたり、基本の調味料をしっかりと学ぼうと、7月8日(木)青年文化センターエッグホールにて醤油・味噌の鎌田醤油さんと、PBのソース、マヨネーズのユニオンソースさんをおまねきしての学習会を開催します。

これからの事業部...

少しずつですがみなさんのおすすめ商品が集まっています。組合員さんの反応もさまざまですが、中には好きな商品の話が止まらなくなる人も(笑)。職員からも商品の話は楽しい！と言う声が聞かれます。今後も更にみなさんのご意見をうかがっていきます！

これからの商品部...

あいづらんど商品のマークを作りました。6月1回のまんま通信から第一次選定のあいづらんど商品にマークをつけます。このマークが目印です！



あ と が き

あいづらんど運動、いよいよ稼働です。皆さんはもう選びましたか？推薦用紙、提出しましたか？イチオシの商品、あれもこれもと悩ましいところですが、まんま通信をいつもよりじっくり読み込み、更に賢い消費者に、そして大好きな生産者のサポーターになれる絶好のチャンスです！選ぶにあたっての疑問やお悩みも是非お聞かせください。この通信でもそんなあなたの声を紹介していこうと思っています。みんなで作る、そだてるあいづらんど。お楽しみに！

組合員理事 高野

あなたのあいづらんどは何ですか？

お気に入りの食べ方やお気に入りの味などとともに、あなたのお気に入りの商品を推薦してください。あいづらんど商品の2次選定に向けて、1次選定品以外の商品を推薦してください。野菜、果物、お魚、お肉、調味料、あなたの一押しの商品は何でしょうか。もちろん1次選定品のお気に入りの点や食べ方を推薦いただいても結構です。皆さんの推薦をもとに6月半ばには2次の選定を行います。

あいづらんど運動は組合員と生産者、職員が一体となって、より良い商品をさらに良く

する運動です。そして、それらの商品を地域に広めていく運動でもあります。また、あいづらんど運動は地産地消にこだわり、その商品を利用することにより、生産者を地域を活性化させて行く運動でもあります。すべての運動はあなたの推薦から始まります。



あ
い
づ
ら
ん
ど
紹
介

メッセージカード

あいづらんど運動に関するご意見・ご感想などをお寄せ下さい。

国産原料にこだわった本格醤油～これまでも～

作り手

宮城県美里町で180年余りの歴史を持つ蔵元、鎌田醤油。熟練の技と愛情を籠めて造られています。

ここが違う！

国産丸大豆使用

現在流通している醤油のおよそ75%は「脱脂加工大豆」で造られています。丸大豆を使用しているのは約25%だけ、しかも国産の丸大豆となると全体のわずか2.5%程しかありません。私たちの「国産丸大豆醤油」は大豆、小麦を含めて全ての原料が国産です。もちろんNon-GMO(遺伝子組換えしていない)商品です。

こだわりの熟成期間

市販されている多くの醤油は、生産性を高めるため半年程度で出荷されます。国産丸大豆醤油は一年半もの長い熟成の後、私たちのものに届けられます。

アルコール無添加

醤油には一般的に保存の目的でアルコールが添加されます。しかし私たちは醤油本来の持つ保存性と風味を大事にするため、アルコールは添加していません。

環境に配慮したリユースビン

醤油ビンは何度も利用するリユースタイプです。



国産丸大豆醤油

鎌田醤油
鎌田 雅敬専務

「細くあいして、
長くあいして」・・・
「これまでも、
これからも」



受け継がれる伝統の技～これからも～

作り手

宮城県美里町で180年余りの歴史を持つ蔵元、鎌田醤油。熟練の技と愛情を籠めて造られています。

ここが違う！

国産原料使用

主原料の大豆は100%宮城県内産。お米も国産です。また、地産地消と食の安全を確保するため、大豆も米も大郷みどり会などの契約栽培の割合を増やしています。

仕込み

仙台みそは、厳選した素材を丁寧に仕込み、4～6ヶ月間じっくりと熟成させ、大豆の旨みを十分に引き出した中辛口みそです。鎌田醤油では米麹と大豆麹を使うことで風味豊かな味噌に仕上げています。

作り手のこだわり

仙台みそには、発酵を止めるためのアルコールを添加していません。生きている味噌の美味しさをそのままご家庭に届けたいという、作り手の想いがつまっています。

(家庭でも発酵が進むため冷蔵庫で保管して下さい。)



仙台味噌

鎌田醤油
鎌田 常太郎さん



鎌田醤油14代目
鎌田常太郎です。
よろしくお願
いします！