

# あいづらんど通信

2010年  
5月24日(月)  
NO.3  
あいづらんど運動  
推進委員会発行

あいづらんど紹介

あいづらんど二次選定商品に、  
続々推薦が集まっています。

**銀たらミリン漬(丹野商店)**  
味付けがとてもいいと思います。ご飯の「おかず」としても 主人の「酒の肴」としても脂がのっていてとてもおいしいです。「今夜は銀たらミリン漬」と言うと「やった～」と言われます。(H.Sさん)

**だしパック「プロの味」(まるご商店)**  
他社の商品では、こんな本格的なだしはとれませんよ!! 味も香りも最高です。  
(K.Mさん)  
米こうじみそとだしパックでの味噌汁はサイコーです!(K.Hさん)

**佐々木貞美さんのいちご(佐々木貞美)**  
毎年春になるのが待ち遠しいいちごの美味しさです。他の店では買えない味わいです。そのまま丸かじりで何のレシピもありませんが、ヨーグルトと一緒に食べるのが我が家の朝食メニューとなっています。  
(K.Aさん)

**とんでもうまいそーす(ユニオンソース)**  
とんでもうまいそーすはそのままかけてもいいけど、“隠し味”に使うと一味もふた味も美味しくなって、我が家の隠し味には大切な一品です! 友達にあげると、必ず、またほしいとリクエストがくるのがこの“ソース”です。是非隠し味に使ってみてください! 見た目はケチャップ?! でも、フルーティーでおいしいソースですYo!(A.Oさん)

**米(迫ナチュラルファーム)**  
宮城県に引っ越してきてお米が美味しいと思ったが、ナチュラルファームのお米は特に美味しいです。(U.Oさん)

**もちり米粉パン(パン工房わはわ)**  
小麦ではなく米を食べさせて体作りをさせたい。(T.Sさん)  
米粉のもっちり感がたまらなくおいしい!!! パンだけど和食のおかずにもぴったりだし、腹もちもGOODです。  
(A.Tさん)

これから委員会では、あいづらんどの商品の選定作業に入ります。発表をお楽しみに!  
尚、あいあいあい6月号にも関連の記事が掲載されています。あわせてご覧ください。



## ~安全へのこだわりと美味しさを極めた「花たまご」~

### 作り手

大須賀木(おおすが こだち)社長は「健康な親鶏からこそ美味しく安全な卵ができる」と思いで花兄園を創立。安全性を追求した独自の飼料で養鶏に取り組んでいます。



花たまご

### ここが違う!

#### 餌の安全性をとことん追求

遺伝子組換えされていないトモロコシを、収穫後の殺虫剤や発芽防止剤などの農薬を使わずに輸入して使用。少しでも不安要素があるものは使わず、中身がすべて明らかなものだけを配合しています。

#### 餌の1割は国産米

飼料の自給率を上げるため、エサの10%を飼料米にして与えています。

#### 薬剤に頼らない飼育

ヒナの時に接種するワクチン以外は薬剤を一切与えずに飼育。鶏舎とパックセンターの衛生管理も徹底しています。

子どもたちにこそ食べてほしい卵です。

花兄園  
大須賀 木さん(右)  
裕さん(左)



## ~組合員とメーカーの共同開発商品~

### 作り手

環境の良い栃木県日光市に工場があります。奥日光から流れてくる豊富で美味しい水を使い、日々安心・安全な製品を製造しております。



マヨネーズ

### ここが違う!

#### 組合員が開発に参加しました

1994年、組合員の中から選出された「マヨネーズ開発委員会」が中心となり、学習会、試作、試食、工場視察を何度も繰り返し、一年の開発期間をかけ、ついに商品化されました。それから15年。組合員から愛され続ける私たちの大切な商品となりました。

#### こだわりの原料

主原料の卵は同じくあいづらんどに選ばれた、花兄園の「花たまご」に限定して使用。卵白を無駄にしないマイルドな全卵タイプです。油は圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油を使用しています。

#### 素材の良さが味の決め手

化学調味料(旨み調味料)等は一切不使用。卵と油などの良質な素材の美味しさがそのまま感じられる、上品な味わいのマヨネーズです。



ユニオンソース  
藤本 光一工場長

いつもご愛用頂きましてありがとうございます。これからも自然の恵みを大切にしたものづくりを目指します。