

あいがらんど通信

2010年
6月7日(月)
NO. 4

あいがらんど運動
推進委員会発行

推薦商品大募集

たくさん集まりました！推薦商品



焼きそば (仙台屋製麺)

とにかく麺がおいしいです。この焼きそばを食べてからは他のは食べられなくなりました。今までは「とりあえず昼食に安い焼きそばを」のイメージでしたが、今は、「今夜は夕食にがつつり焼きそばだー！！」という感じです。さらに、この焼きそばには生協の紅しょうが！が合うよな～★

S・Tさん

さつま揚<匠> (高橋徳治商店)

転勤族の為、全国各地で色々な食材に出会いますが、練り製品で高橋徳商店さんを超える味はないです(現在、仙台2度目の赴任中)。この商品の質でこの価格での供給はさぞや厳しいかと思いますが、家族揃って“高橋さん”の大ファンなので頑張って！どの練り製品でもお薦めですが、あえてさつま揚げにしました。他、角揚げ、玉ねぎちぎりも大好きです。S・Sさん

みどり会平飼卵 (大郷みどり会)

玄米卵、美味しいです。良心的に育てられている(安全で美味しい飼料を食べて元気にのびのびと過ごす)鶏たちが目に浮かびます。生で食べたり、ポーチドエッグの汁物など、あまり熱をかけない食べたがお勧めです。

Y・Sさん

じもとん(豚挽肉) (あい豚会)

はじめて食べた時の美味しさにびっくり！やみつきです。

Y・Sさん

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「あいがらんど運動」です。

手あげ油あげ (青木商店)

さっと焼いて鰹節&醤油で“アツアツ”をいただく！(ネギ、生姜、みょうががあればもっと美味★)油あげがこんなにおいしいなんて・・・びっくりです。ビールのおつまみにもいいですよ～！

M・Eさん

そのままさっと焼いても美味しいですが、みそ汁の具で食べるのが一番好きです。今まで買った油あげの中で一番美味しいと思います！M・Aさん

サンマ開き (間宮商店)

脂のりも大きさも食べ応えあり。小骨まで食べられるのがいいです！

S・Aさん

これからの組合員活動…

7月8日に行われる調味料学習会には是非ご参加ください。今週、お便りが入っています。ゲストさんもお誘いあわせの上、お申込み下さい。

そして、地区活動も始まり、そろそろ皆さんの下へ、地区企画のご案内も届きます。お見逃しなく！



二次募集にも、たくさんの商品推薦が届きました。委員会では、「あーでもない、こーでもない」と、いろいろな面から商品について話し合いをし、選定にあたっています。また、旬がまだ先のもの、皆さん、ピンとこないようで、どうしても推薦商品に名前が載らなかつたりします。「これは、秋と冬にも推薦を受けなければ」とも話し合っています。こうしてみると、宮城は本当に食材王国ですね。次の通信では、二次選定商品をお知らせします。

理事 工藤恭子

唐桑わかめ (鈴木忠勝)

塩抜き後、サラダ、酢の物、お汁などで食べています。他の品を求めるとベタベタしたり、硬かったりですが、程よい歯ごたえが気に入っています。

嫁いだ娘にも頼まれて購入しています。健康のためにも1日1回は。

I・Sさん

絹ごし豆腐 (青木商店)

特に絹ごしが美味しいと思います。本当はそんなに豆腐は好きではなかったのですが、これを食べて好きになりました！M・Yさん

あいコープの生ベーコン (タンポポ村)

豚肉の旨みがよく出ていて薬品のにおいがしない。ポテトサラダやスープに使っています。

Y・Aさん

これからの事業部…

第2次あいがらんど商品推薦、たくさんの方の組合員の皆様に頂きましてありがとうございます！！熱い推薦のお言葉やお気に入りのレシピに職員一同、たいへんテンションが上がっています！担当職員が配達にうかがった際には、是非！！『皆様のあいコープ』を語ってください！

あなたのあいぶらんどは何ですか？

このメッセージ欄にお便りが届きました。

ご紹介します。

□ 鎌田さんへ

お醤油を愛用しています。こんなに本物を作ろうとなさっている志に頭が下がる想いです。

ありがとうございます。

□ 野菜生産者の皆さんへ

こんなに天候が変動して、さぞかし野菜作りにご苦労が絶えない事でしょう。ありがとうございます。市場価格が激動している時にもカタログ通りにお届けいただいて、本当にありがとうございます。(一部省略)

商品推薦と共に、生産者への応援メッセージ、家族の食卓の様子など、あいぶらんどを取り囲むいろいろな話をお聞かせください。下部のメッセージカードに記入し、配達員にお渡し下さい！



メッセージカード

あいぶらんど運動に関するご意見・ご感想などをお寄せ下さい。

組合員NO.

コースNO.

氏名

あいぶらんど紹介

搾りたての美味しさが活きているパステライズ殺菌牛乳

作り手

生協指定酪農家(蔵王Non-GMO牛乳の会)が搾乳した原乳をミルクファーム蔵王でパステライズ殺菌してお届けします。

ここが違う！

パステライズ殺菌

あいコープのパスちゃん牛乳は72℃15秒のパステライズ殺菌。出来るだけ熱をかけないことで、有害な病原菌だけを殺菌し牛乳本来の風味を生かす殺菌方法です。また、タンパク質やカルシウム等が熱変性せず水溶性の状態なので原乳に近い栄養を取り入れることが出来ます。

一般品の多くは120℃~130℃で2秒間加熱する超高温(UHT)殺菌が主流です。牛乳のタンパク質やカルシウムが熱変性し人が吸収しにくい不溶性に変わってしまいます。また、この加熱による「コゲ臭」がいわゆる「牛乳くささ」の原因になっています。

クリーンな原乳

パステライズ殺菌牛乳は、健康に飼育した乳牛から搾ったクリーンな原乳だからこそ作ることが出来ます。搾乳の前には乳牛一頭ずつ乳房をタオルできれいに拭きます。この作業には私たち生協組合員が集めて贈ったタオルが役立っています。

餌にもこだわり

乳牛の飼料から遺伝子組換え穀類を排除。分別管理された穀類の飼料で大切に育てられています。



ミルクファーム蔵王
小峯 誠さん



パスちゃん牛乳

衛生管理の行き届いたHACCP対応工場から製造日翌日の新鮮な牛乳をお届けします。

あいぶらんど紹介

豚バラ肉の旨みが堪能できる生ベーコン

作り手

生ベーコンの生産者は、あいコーププライベートブランド(PB)のハムやソーセージを作っているタンポポ村です。

ここが違う！

原料肉は産直豚肉100%

原料肉は、田尻あい豚会の産直豚肉「じもとん」のバラ肉を100%使っています。遺伝子組換えされていない穀物と地場耕作者の育てた飼料米(15%配合)で育てられた豚肉は、旨みたっぷり。だから味つけは塩、砂糖、香辛料だけでとってもシンプル。化学調味料は使っていません。発色剤結着剤も不使用です。

生ベーコンの「生」とは？

ベーコンの通常製法は調味した肉を燻製してから、さらにボイルで加熱処理します。生ベーコンは燻製ただけでボイルしていないから「生」。「生」へのこだわりが、ご家庭でカリッと焼くと、美味しさがあふれ出てくる秘密です。(生ベーコンは加熱調理してお召し上がり下さい。)

予約注文の共同購入だから味わえる生ベーコン

ボイルで加熱処理すれば製造や保管など取り扱いには楽になりますが、風味は落ちてしまいます。予約注文で製造し、きちんと温度管理された生協の配達だから、作りたての美味しさのまま冷蔵でお届けできるのです。



タンポポ村
牛渡美知夫さん

生ベーコンスライス

燻製の技術には自信があります！

