

あいぶらんど

2010年
6月21日(月)
NO. 5
あいぶらんど運動
推進委員会発行

あいぶらんど二次選定商品の発表です！

今回のあいぶらんど商品へは1,000件を上回る推薦をいただきありがとうございました。皆さんからの推薦をもとにあいぶらんど商品の第二次選定をしました。今回選定された商品は50品目で一次選定品と合わせてあいぶらんど商品は62品目になりました。これらの商品を使った、あいごはんの募集を始めます。あいごはんは、あいぶらんど商品をより美味しく食べるためのメニューです。食卓を囲んだ家族みんなが笑顔になるメニューを募集します(詳しくは来週配布のチラシをご覧ください)。
秋・冬が旬のものや季節商品への推薦は少なかったため、これらの商品からは選定しませんでした。また、秋に皆さんの推薦をもとに第三次として選定していきます。

第二次選定品

- 【米】・ササニシキ(大郷・迫) ・ひとめぼれ(七郷・大郷・迫) ・まいらぶ米(七郷・大郷・迫)
- 【青果】・ホウレン草(七郷・大郷・迫) ・小松菜(七郷・大郷) ・ニラ(迫ナチュラルファーム) ・Gめる野菜BOX(大郷みどり会の旬の野菜セット) ・ピーマン(大郷・迫) ・BMトマト(大郷・迫) ・きゅうり(大郷・迫) ・なす(大郷・迫) ・若柳のレンコン(若柳 大場さん) ・ジャガ芋(七郷・丸エビ) ・玉ネギ(七郷・雁音農産) ・人参土付(七郷・丸エビ) ・生椎茸原木栽培(JAみやぎ仙南・蔵王) ・小牛田佐々木さんのイチゴ(小牛田 佐々木さん) ・大玉すいか(大石田百姓保存会)
- 【水産品】・銀たらミリン漬(丹野商店) ・唐桑わかめ(鈴木忠勝) ・スモークサーモン(タンポポ村) ・さつま揚<匠>(高橋徳治商店) ・刺身用冷凍イカ(布施商店) ・近海マサバふっくら干し(間宮商店) ・塩紅鮭切身・中辛(丹野商店) ・サンマ開き冷蔵(間宮商店)
- 【畜産品】・放牧豚(高橋精一) ・じもとん(田尻あい豚会) ・あいコープのボンレスハムスライス(タンポポ村) ・あいコープのロースハムスライス(タンポポ村) ・のら牛(大崎赤べこ会) ・みどり会平飼卵(大郷みどり会)
- 【惣菜食品】・パスちゃんプレーンヨーグルト(ミルクファーム蔵王) ・蔵王フレッシュモッツアレラ(蔵王酪農センター) ・ギョウザの皮(マツダ製麺) ・焼きそば用麺(仙

- 台屋製麺所) ・生ラーメンしょうゆ味(マツダ製麺) ・てづかさん3納豆(手塚利一郎商店) ・平こんにゃく・生芋(青木商店)
- 【冷凍食品】・タンポポ村のシューマイ(タンポポ村) ・タンポポ村のギョウザ(タンポポ村)
- 【パン】・わはわのもっちり米粉パン(パン工房わはわ)
- 【加工食品】・だしパック「プロの味」(まるご食品) ・小牛田の苺でつくったわ・は・わのジャム(わはわ大郷) ・東北産小麦粉ゆきちから(阿部製粉)
- 【調味料】・とんでもうまいそーす(ユニオンソース) ・こだわりのつゆ(鎌田醤油) ・米こうじみそ(鎌田醤油) ・趙さんの焼肉のたれ・中辛(趙さんの味)
- 【酒類】・こんにちは 料理酒(大木代吉本店)

第一次選定の12品

- ・パスちゃん牛乳(ミルクファーム蔵王) ・花たまご(花兄園) ・あいコープのポークウインナー(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) ・絹ごし豆腐(青木商店) ・もめん豆腐(青木商店) ・手あげ油あげ(青木商店) ・タレ付き・こつぶさん3納豆(手塚利一郎商店) ・注文の多い食パン6枚切り(オリオンベーカリー) ・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)

7月1回のまんま通信の裏面特集

→『みんなであいごはんをつくろう』を
ご覧ください！

あいコープの31年目の第一歩は、届けよう、あいごはん。
作るう、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「あいぶらんど運動」です。



おかげさまで、二次選定までできました。話し合いが続いていた水産品については、加工場が県内及び近県にあることを基準としました。皆さんの普段の食卓のメニューにいくつかのあいぶらんど商品がありますか？もし、他商品を使っていたら、これから商品説明も行っていきますので、よく読んで、あいぶらんど商品に切り替えてください。工藤恭子



『あいごはん』 募集始めます！

『あいごはん』ってなに？！

あいぶらんどにはそれぞれっておきの美味しい食べ方があります。おすすめの食べ方をみんなで自慢しあう…それが『あいごはん』!!!

あいコープ生活を充実させるあいごはん。みんなのあいごはんを集めたら…きっとステキな食卓が生まれます。あいぶらんど運動推進委員会では、応募いただいたあいごはんを組み合わせ食卓提案をしていきます。目指すは1週間分の献立提案！皆さんのあいごはんをどしどしお寄せ下さい。

Q. 質問

- 好きなあいぶらんどは？ (◎品から選んでください。)
- 食卓シーンは？
 - ◆朝・昼 (お弁当)・夜
 - ◆特別・平日 (配達〇日目?)
 - ◆ごちそう料理・パパッと料理・節約料理
 - ◆主食・汁物・主菜・副菜
- あいごはん名
- 作り方
- 我が家のあいごはん (エピソード etc)

同じ油揚げでも、いろいろな使い方があるでしょう。醤油だけで食べるのが好きな人、ネギと鯉節が欠かせない人、『我が家流』を物語付きで自慢してください。



私は茹で卵に、マヨネーズがいちばんだな！

▷▷ 用紙は来週配布です。そちらにご記入してご応募ください。

▷▷ WEBからも受け付けています。 <http://www.mamma.coop/index.html>



あいぶらんど紹介

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。

岩手県産小麦とパネトーネ酵母にこだわっています。

作り手

岩手県花巻市のオリオンベーカリーは、産地がはっきりと分かる岩手県産小麦粉と天然酵母パネトーネ種にこだわっています。

ここが違う！

原料はベーシックな素材のみ。

「注文の多い食パン」は、岩手県産小麦と天然酵母を使用し、合成保存料・防カビ剤・小麦粉改良剤・醗酵促進剤等を一切排除。ベーシックな素材のみで、国産小麦粉での難しいパン作りを、すぐれた技術が可能にしました。

こだわりの酵母パネトーネ種

イタリア北部のコロ湖周辺で伝統的に使われてきた天然酵母パネトーネ種を使用し、じっくりと時間をかけてパン生地を発酵させます。酵母と乳酸菌が独特の風味を醸し出します。



オリオンベーカリー 従業員の皆さん



工場は花巻にあるので、宮沢賢治の「注文の多い料理店」にちなんで名づけました。

注文の多い食パン・6枚切り

甘めの味付けは子どもたちに大好評です！

作り手

タンポポ村 (福島県鹿島町) は、じもとんを一頭買いで仕入れてあいコープのハムやソーセージを作っています。

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」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の飼料米 (15%配合) で育てられた豚肉は、旨みたっぷり。原料肉の生産者まで明らかなウインナーは貴重です。

無塩せきにこだわりました。

ウインナーに一般的に使われる発色剤=亜硝酸塩を使いません。化学調味料やたん白加水分解物も使わず、豚肉のコクと旨みを活かしています。子どもたちが食べやすい味: 細挽きの肉をていねいに練りこんで食感はなめらかに、香辛料を抑えて子どもたちが食べやすい甘口に仕上げました。



組合員さんたちと何度も試食を繰り返してようやく作り上げた味です。

タンポポ村 持館 卓永さん



あいコープのポークウインナー