

あいぶらんど通信

2010年
1月31日(月)
NO. 20
あいぶらんど運動
推進委員会発行

あいぶらんど第3次選定品が決まりました！

昨秋から推薦を受けていましたあいぶらんど品の第3次推薦には、組合員の皆さんから200件を超える推薦をいただきありがとうございました。

19品目が選定されました！

委員会では皆さんの推薦をもとに検討し、あいぶらんど第3次選定品を決めました(第3次選定の品目は裏面をご覧ください)。

あいぶらんどは、昨年4月に委員会推薦で12品目、6月には組合員の皆さんからの推薦をもとに50品目を選定、そして今回のさらに19品目が選定され、合計81品目になりました。

あいごはん♪

今後も委員会ではこのあいぶらんどをもとにあいごはんの活動を進めていきます。皆さんのご家庭で人気のあいごはん(あいぶらんどを使った一押しメニュー)を教えてください。

《あいぶらんどサイトもご覧下さい》

あいぶらんど運動のこれから

委員会の活動としては初年度ということもあり、「あいぶらんど品目を選定すること」を目標に進めてきました。あいぶらんどへのご推薦やあいごはんへのご応募など皆様のご協力ありがとうございました。今回のこの第3次選定により委員会としての目標は達成しましたが、委員会の活動としては、まだスタートライ

ンについたばかりです。

次年度の活動は、今年度で選定した81品目を『2011年度のあいぶらんど』としてその利用促進を目標に進めていきます。

あいぶらんど品の優れた品質やそれを作り出すための生産者の努力などを知るための活動や、あいごはんを中心にあいぶらんど品の美味しい食べ方の講習会など様々な活動を予定しています。

組合員・生産者・職員皆の力を合わせ利用を結集し、あいぶらんど品の品質向上を目指しましょう。

あぶらんど企画へ多くの組合員の皆様のご参加をお待ちしています。

あいぶらんど運動推進委員会事務局

バランスのよい旨みと脂のりが自慢のスモークサーモン。

作り手

タンポポ村の牛渡さんはスモークサーモンを作り続けて30年余。選び抜いた紅鮭を長年の経験と確かな燻製技術で美味しく仕上げます。

ここが違う！

長年の経験と技術が美味しさを作り上げました。
市販されているスモークサーモンは養殖鮭を使ったものが多く見られますが、あいコープのスモークサーモンは北米産の天然紅鮭にこだわっています。養殖鮭は、飼料を与えられて脂肪が増えるため、口に残る脂っこさが気になる方も多いため、一方、天然の紅鮭は、上品でバランスが取れた旨みと脂のりでの違いは明らかです。短いシーズンの中で脂肪率の高い、より品質の良い鮭を選びます。更に美味しくするのがタンポポ村の燻製技術です。毎日の温度・湿度などの気候条件に合わせた調整が必要で、この調整には長年の経験と確かな技術が生かされています。



タンポポ村 牛渡美知夫さん



スモークサーモン

これであなたも料理の達人！？

まるご食品 濱口利文さん

作り手

仙台市のまるご食品では、国産原料と自然で丁寧な製法にこだわりながら製造されています。

ここが違う！

「枯節」が味の決め手
厳選した鰹節、鯖節に枯節を加えることで旨みと香りを最大限に引き出すことを可能にしました。食塩やエキスなどは一切加えず、素材の良さと長年の研究で会得した配合技術でまさに「プロの味」を実現しました。

ダレもが「プロの料理人」になれる！

「これがあれば料理の腕が上がる！」と大好評のだしパックプロの味。多くの組合員が愛用している大切な「隠し味」です。香り、コクのあるダシ汁を簡単手軽にとることができる「だしパックプロの味」をいろいろな料理にご利用下さい。



まるご食品

だしパック「プロの味」





あいぶらんどが増えました！

あいぶらんどの推薦には多数のメッセージが寄せられました。ほんの一部ですがご紹介します。メッセージはあいぶらんどサイトからもご覧いただけます。

	ココが大好き！！	品目	生産者
1	天童のりんごはどの種類もしっかりした実で味もおいしいです。	天童のりんご・紅玉	天童果実同志会
2	キャベツ、きゅうりを刻み、塩・コショウ・オリーブオイルなどで手もみしてコールスロー風にして食べます。	キャベツ	宮城・茨城県産
3	地元ならではのネギ。	仙台曲がりネギ	七郷みつば会・大郷みどり会
4	冬には欠かせない野菜です。なべ料理はもちろんだ漬物、汁物、炒めもの、煮物など調理方法で食感や美味しさがいろいろ味わえるので重宝しています。	白菜	宮城・茨城県産
5	茎も柔らかく甘い。捨てる部分は皮の部分のみで新鮮である証拠です。	ブロッコリー	宮城・茨城県産
6	ダイコンの甘さ、みずみずしさは抜群です。	大根	宮城・茨城県産
7	宮城の風土がつくる旨みと独特のほろ苦さが美味しい。	ユキ菜	七郷みつば会・大郷みどり会
8	皮まで食べたいから、安全安心なものを。	BMさつま芋	茨城BM
9	地元宮城の風土がはぐくんだ旨み野菜の代表だと思えます。	ちぢみホウレン草	みつば会・迫ナチュラルファーム
10	甘味と酸味のバランスが良い。美味しく安全。	天童の葉取らずふじ	天童果実同志会
11	海域、管理(品質)、味全てにおいてあいぶらんどでない訳がありません。	生食用かき	阿部商店
12	前浜の小女子、試行錯誤で作った素晴らしい商品だと思います。	小女子揚	高橋徳治商店
13	キチンと熟成させた味が好きです。	真いか塩辛	布施商店
14	練り物は「うまい、安心」じゃないとね。	おでん種セット	高橋徳治商店
15	旬の魚を港から直送。	鮮魚さんま	千倉水産
16	安全なエサでじっくり育てた鶏。	米沢郷鶏肉	米沢郷牧場
17	からしが「国産」とは素晴らしい。	民田茄子からし漬	月山パイロットファーム
18	東北産原料を使用し「石臼挽き」にこだわった美味しいそば。	挽きたて打ちたてそば	北館製麺
19	くず米ではなく大郷みどり会が減農薬栽培をした米 100%なので安心。	大郷の米粉	わはわ大郷

* 宮城・茨城県産…七郷みつば会・大郷みどり会・迫ナチュラルファーム・茨城産直センター・丸エビ倶楽部・茨城BM・茨城県西産

2月1回から注文の多い食パンがリニューアルします！

2010年8月の組合員Webアンケート調査の結果、「注文の多い食パン」の利用が続かなかった理由として「生地の食感」をあげる人が多いことがわかりました。そこでオリオンベーカリーとより美味しい食感にするための方法を協議し、現在の南部小麦粉にもち性小麦もち姫を配合することにしました。もち性小麦はもち米のように低アミロースの小麦で、「しっとり・もちもち」した食感を生みます。風味豊かな南部小麦にもち性小麦を配合しパン生地の食感がよりしっとりとしたものになりました。この食味改善で、PHS農薬を使っていないので安心して食べられる国産小麦パンをもっと多くの人に利用してもらいたいと思います。

あいごはん募集！

あいぶらんどをつかったお料理を『あいごはん』と呼ぶのです☆

あいぶらんどの新しい仲間も増え、ますますあいごはんにも力が入りますね☆

「いただきます！」のその瞬間、目の前の食卓にポコポコ浮かんでくる生産者の笑顔(*◡*)

さらに美味しくいただけますよね！

あいぶらんどサイトも充実してきました。みんなのあいごはんが見られます。是非、あなたのあいごはんをご紹介します！

応募用紙は下にあります。



いよいよ冬本番という季節ですね。こんな季節に食べたくなるもの…お鍋、おでん、シチュー、ポトフ、あつあつのうどん、、、牛スジの煮込み。。。湯豆腐もヘルシーで大好きです\(^▽^)/ 体の芯からあたたまる食事で、風邪知らずの元気な冬を過ごしましょう！

商品部 加賀



あいごはん応募用紙（配送スタッフまでご提出下さい。）

あいぶらんど運動推進委員会 行

名前

所属

該当する項目に☑印をつけて下さい。FAXでも受付しています。

あいコープみやぎ
FAX ☎ 0120-849-324

あいコープふくしま
FAX ☎ 024-956-0055

組合員番号

コース

推薦商品

あなたの「あいぶらんど」推薦商品を教えてください▶▶

商品名

生産者名

推薦理由

推薦の理由または皆さんにおすすみたいレシピや活用法などの情報をお寄せ下さい。

お寄せいただいた情報は、まんま通信及び担当者ニュースなどでご紹介させていただく場合があります。予めご了承下さい。