

あいづらんど通信

2010年
11月22日(月)
NO. 16
あいづらんど運動
推進委員会発行

あいごはんコンテスト! ~2010・Wa!わぁ祭り~

あいごはんの募集

あいづらんど商品を使ったおすすめのお食べ方が「あいごはん」。あいづらんどを中心に1週間をあいこープで暮らす献立を作るため、組合員の皆さんのあいごはんを募集したところ、パパッと作れる簡単メニューから少し手の込んだごちそうまで200余りの応募を頂きました。集まったレシピはどれも素敵な食卓の情景をうかがわせるものばかりでした。

受賞は5名!

Wa!わぁ祭りの開会式で、受賞者の皆さんが表彰されました。気になる商品は…
新米セットと応募料に使用した各あいづらんど♪

受賞作品は?

大場さんの「納豆チャーハン(?!)」は、お好みの材料を刻んで炒めた後に温かいご飯、納豆に合わせて混ぜるだけで出来上がりです。レシピ名にご自身で「(?!)」をつけたように炒飯の概念を覆すアイデアに「パパッと斬新で賞」を贈りました。

「衣がミソで賞」を受賞した熊谷さんの「みそ味いんげん揚げ」は個性的な工夫で野菜を美味しく食べられる一品です。

素材はあいづらんど商品だけのシンプルさと美味しさが絶賛された大高さんの「小松菜と手あげあぶら揚げの炒め物」は普段使いのおかずピッタリでした。

特別賞には高野理事と後藤職員が選ばれました。高野理事の「どっぼん漬」はあいご

あいづらんど『サイトリニューアル』応募された皆さんのあいごはんがみられるよ!

はん応募の呼び水として7月1回のまんま通信に登場、素揚げ野菜をこだわりのつゆに漬ける手軽さとネーミングのインパクトでフォロワー続出。花たまごの卵かけご飯の美味しさは誰もが認めるところですが、それをレシピコンテストに応募する大胆不敵さを称えて後藤職員にも特別賞が贈られました。

引き続き募集していますよ♪

あいごはんの応募はこれからも随時受け付けていきます。皆さんの『冬のあいごはん』を是非教えてください。

あいごはんコンテスト受賞作

オメデト

パパッと斬新で賞 大場 英子様

受賞作:「栄養満点パパッと納豆チャーハン?!」
(てづかさん3納豆・こだわりのつゆ・ニラ・生椎茸)

衣がミソで賞 熊谷 千代子様

受賞作:「みそ味いんげん揚げ」
(米こうじみそ)

まるまるあいづらんどで賞 大高 裕子様

受賞作:「小松菜と油揚げの炒め物」
(手揚げ油揚げ・小松菜)

特別賞 後藤 洋文職員

受賞作:「卵かけご飯」
(花たまご)

特別賞 高野 恵美子様

受賞作:「どっぼん漬」
(こだわりのつゆ)

賞
受賞作:「○○○○○○○○」
(使用あいづらんど商品)

「あいごはん食堂」は大盛況でした!
ありがとうございました。

組合員の声

講演がよかったし、各コーナーが楽しめた。おいしかったです、定食・ごはん・さんま・試食品。

和食おいしくいただきました。野菜、おいしかったです。(でも、座るところがなく、食べるのが大変でした。折角のマイ茶碗、使用できませんでした。マイ箸は使用しました。

★食器、ごめんなさい。保健所の指導で、ワンウェイ容器でないと、定食販売ができませんでした。次回、工夫します。委員会より★

和食、おいしかったです。ご馳走様でした。お米、野菜どれもこれが本当の味なんだなあ、一つ一つかみしめ、味わいました。席がなくて立って食べなければならなかったのが残念でした。

★昨年より、イスは多かったのですが、今回は会場の配置を工夫します。委員会より★

職員の声



急遽、食堂の手伝いに入りました。忙しくて組合員さんの反応を見ることができないくらいでした。大盛況で大成功!でとても良かったと思います。事業部 相澤卓也

あいごはん食堂を担当しました。大盛況で魚が焼けるのが追いつかない程でした。ひたすら厨房と食堂を行ったり来たりであっという間でしたが充実できたと思います。事業部 氏家勝也

予定より少ないスタッフでの作業で、てんてこまいでしたがなんとか自分の担当の約200食を作りきることができました。予約チケットをお持ちでない方からの「食べたかった」との声も多く、大盛況であったと思います。商品部 岡崎 信

オープンの11時からコンスタントに組合員さんが取りに来てくれていたので大忙しでした。私はどっぼん漬を分ける担当でしたが終了予定1時間前には予定数に達し、うれしかったです。一緒に作業をしていた皆とも終始雰囲気良くできてとても楽しかったです。事業部 大竹優樹

和食

・どっぼん漬(野菜の揚げびたし)・焼き魚・さつま揚げ・ご飯・味噌汁

洋食

・野菜のマリネ(食酢漬)・スモークサーモン・ベーコン・ハム、ソーセージのソテー・パン・牛乳

試食が豊富でよかった。会場が室内でよかった。定食は味が濃い目だった。(野菜は味付けなしの温野菜、又はサラダがよいと思った)



第三次あいづらんど募集中！

収穫の秋を向かえ、美味しいものが、またまた、まんま通信を飾っています。

ただ今、あいづらんど運動推進委員会では、第三次あいづらんどを募集中です。

野菜や果物、牡蠣など、宮城の旨い物勢ぞろいです。

下記の推薦を読んで、頭の中を去年の秋や冬にシフトしてみてください。

「ああ、あれ、おいしかったな〜」と、思い出しましたか？

一緒に食べ方も、書いてくださいね。

名前 **斎藤 浩美** 所属 あいコープみやぎ あいコープふくしま
FAX 0120-849-324 FAX 024-956-0055

組合員番号 [] コース []

推薦商品 あなたの「あいづらんど」推薦商品を教えてください▶▶ 高橋名 **ブロッコリー** (大郷 武隆)

推薦理由 新商品の場合は皆さんにおすすみたいレシピや調理法などの情報をお願いします。

ゆでたあいコープのマヨネーズをつけて食べると何とも言えない食感と香りの良さが引き立ちます。そのまま食べてもおいしいのですから。こんなブロッコリーはほかにありません。茎まで食べられるって実際食べておいしくなかったことありませんか。大郷のは間違いなく絶品。ゆでた包丁でつる、と入る。みそ汁の具にしたり、いため物に合えたり。食感がバツバツ。私は細切りにして味噌汁で食べたいです。茎も外なら綺麗に切ります。

名前 **若狭 久美子** 所属 あいコープみやぎ あいコープふくしま
FAX 0120-849-324 FAX 024-956-0055

組合員番号 [] コース []

推薦商品 あなたの「あいづらんど」推薦商品を教えてください▶▶ 高橋名 **煮物 セット** (高橋徳治商店)

推薦理由 新商品の場合は皆さんにおすすみたいレシピや調理法などの情報をお願いします。

練り製品はだんごがあり、しっかりするだけでなく、あまり油っこくもないので煮物だけでなく、焼いたり、酢物にまわたり、鍋物に入れて食べています。どれもおいしいので推薦します。

皆さんも、とっておきのあいづらんど「秋・冬の商品」をご推薦ください。もちろん定番品で見逃しているあの！イチオシ商品でもいいですよ！

(注意：春夏バージョンの62品目以外から選んでください。)

あいコープホームページ リニューアル！

あいづらんどのページが『組合員参加型』へ変わりました！

皆様から寄せられた「あいごはん」のご紹介をはじめ、生産者さんの生の声など随時更新していきますので楽しみに！！

徹底した品質管理で製造しています

作り手

マツダ製麺は、おもに業務用の中華麺を製造しているメーカー。仙台市宮城野区鶴代町にある工場は、仙台HACCPの認証を取り衛生管理が行き届いています。

ここが違う！

滑らかで粘りのある食感を

原材料は国産小麦粉、花見園の花たまご、食塩、かんすいです。不要な添加物は使いません。国産小麦粉で低かんすい、しかもかんすいには品質保持剤のプロピレングリコール不使用のものを指定という、私たちがマツダ製麺にお願いした条件はメーカーにとって製造が難しいことばかりでした。しかし、マツダ製麺の高い技術とノウハウで、従来品よりかんすいを半分程度に抑えても食感の良い中華麺を作ることが出来ました。

「出来の良し悪しがあってはならない」というのが松田社長の考え。毎日、製品の茹で上がり具合をチェックして「変わらぬ味」をしっかりとキープする努力を怠りません。「国産小麦は取り扱いが難しく苦労いたしました、と言うより今も苦労しています。外国産小麦に比べグルテンが少ない為力が弱いので、極力、滑らかで粘弾力のある食感を出すことを心がけております。」と松田社長。そんな努力のおかげで麺の食感と風味の良さが組合員に好評です。



マツダ製麺の皆さん



マツダ製麺

生ラーメン しょうゆ味

あいづらんど紹介

こだわりぬきました！めんつゆの極み！

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。熟練の技と愛情を込めて造られています。

ここが違う！

厳選された素材だから美味しい

鎌田醤油とあいコープが協力して原材料にこだわってこだわりのめんつゆを開発しました。PBの「国産丸大豆醤油」をベースに、化学調味料を使用せず、自社で鰹節、鯖節、宗田節と乾燥椎茸などの厳選天然素材でダシを取り、三温糖と本みりんで味を調え仕上げました。原料の鰹節はあいコープのおなじみの生産者「まるご食品」のものを使用しているので、さらに安心。

素材の味を引き立てる名脇役！

ざるそばやひやむぎ、温かい煮込みうどんや湯豆腐、天つゆなどの他、煮物などの隠し味にも。幅広くご使用いただけます。

鎌田醤油の確かな技術と厳選した素材で開発した風味豊かなめんつゆです。素材の味を引き立て、これ1本でお料理に差がつかます。



鎌田醤油
鎌田 雅敬専務



鎌田醤油

こだわりのつゆ

あいづらんど紹介