スマス・年末こそ プ商品でおいしく! 安心の三 2 coop いわて生協にはオリジナルの 「アイコープ商品」「産直品」がた て、学んで、よさを実感しました^り

いわて生協にはオリシアルの「アイコープ商品」「産直品」がたくさんあります!今年は、それらの中から組合員自身がおすすめしたい商品を選び、「これ、いいね!商品」として積極的に学習をすすめてきました。これらの商品のよさを知り、これから迎えるクリスマス・年末の食卓に、ぜひ利用しましょう!おいしい料理に、きっと笑顔が広がりますよ♪





「アイコープ商品」って?

- できるだけ岩手県産の原料を使用し、岩手県内の工場で製造(県内メーカーと共同開発) している高品質の商品。開発には組合員も参加し、味や使い勝手などを確かめています。
- 2016 年 9 月現在、142 品目を 56 社と共同 開発しています。
- 2015 年度のアイコープ商品全体の供給高は 14 億 1,555 万円でした(より求めやすい価格を重視した「アイスタイル商品」を含む)。



「産直品」って?

- 生協との契約にそって生産した農畜水産物です。 *産直所(産地直送)″の商品とは違います。
- 2016年9月現在、県内31 産地と産直提携しています。
- 2015 年度の産直品の供給 高は 25 億 210 万円でした。



り」を開催。 る企画を」と「ウインナー作 8月に、 「子どもも楽しめ よけいな添加物



杜陵こ~ぷ委員会 リーダー 藤澤 由香さん

り組みました。7月は、 直アイコープ豚」の学習に取 3つの委員会合同で、 畜産 「産

わて生協の産直のよさは

生

産者の苦労

• 努

力に



桜城こ~ぷ委員会 リーダー 石田 千亜紀さん

こだわりを知りまし 安全性や品質への た

で、 プ豚のえさや肥育へのこだわ りませんでしたが、アイコー 肉について学びました。今ま 法のほか、 ダーを講師に、えさや肥育方 かがよく分かりました。 て育ったのか考えたこともあ かに大事に育てられてい 豚がどんな環境で何を食べ] 徹底した衛生管理など、 ムの三 豚肉を食べるときに、そ アイコープの加工 |浦綾チー L IJ

すめしました。 そして、 苦労・努力に感動しました。 肥育されていると知り、 年中無休で細心の注意を払い を使わない、 まるでわが子を育てるように、 しさに感動しました。 加者へ報告し、 から肥育の様子をお聞きし、 9月は、生産者の七木田さ 「秋のコープのつどい」で 学んだことを、10月 利用をおす その

養豚は休

お肉本来のお 喜ばれる豚肉を届けたい 声を励みに「安全・安心で、 すね」という声をたくさん聞 ファンヘが増え、「おいしいであるからこそ゛アイコープ豚 みもなく大変な仕事ですが、 くことができます。 ファンヘが増え、「おいし ます。このような積み重ねが せし、おすすめしてくれてい くさんの組合員さんにお知ら 交流で学んだことをもっとた 流できること。組合員さんは、 消費者である組合員さんと交

んに喜ばれる豚肉を! 全・安心で、 組

アイコープ豚 生産者の会 会長 七木田 一也さん

産直アイコープ豚の特長

城南・杜陵・桜城こ~ぷ委員会

(盛岡中央コープ)の これ、いいね!商品

産地・生産者

公産

- ●1973年から旧盛岡市民生協と産直 開始。1990年から「アイコープ豚」 として産直提携。
- ●JAいわて中央 (紫波町・矢巾町) の4つの契約農場が生産。

えさ・飼育方法

- ●生後70日以降、約180日で出荷する まで、抗生物質・抗菌剤を含まない 生協指定配合飼料(主原料のトウモ ロコシは遺伝子組み換えでない)で 肥育。たんぱく源は良質の植物性原 料のみ(魚粉・肉骨粉など動物性原 料は不使用)なので、肉に臭みがない。
- ●出荷前約60日間の飼料には国産飼 料米 (5%以上) と麦類を配合し、良 質な肉と脂に仕上げている。輸入飼 料が多い中で食料自給率向上につな げるねらいもある。



アイコープ豚と加工肉の学習

アイコープ豚の特長について DVDを見ながら学習しました。

10/20 「秋のコープのつどい」でお知らせ



7月から学習してきた ことを参加者に報告。 豚が病気にならない よう、防疫対策を徹 底していることなどを お知らせし、利用を おすすめしました。

この日の試食は 「オレンジ酢豚」でした



に作ったウインナー。自分で作っ「発色剤」などの添加物を使わず たウインナーは格別の味でした。

記載されていました。 ク日当日・前日が採卵日)も さくら卵にはパック日(パッ 賞味期限のみの記載でしたが、 違いを発見。 の食べ比べを実施しまし 食べる前に一般の白卵と 般の白卵は

ちはますます、さくら卵ファ

しているんだと分かりました。 ケートな鶏に気を配って飼育

今年の学習を通して、私た

もぜひご利用ください

ナットクの味です!みなさん

食べれば

リーダ 髙橋みゆきさん

おいしい! さくら卵」はやっぱり

み

ると、

さくら卵の方が黄身

こだわりのさくら卵

こだわりのお肉には

巣子こ~ぷ委員会(岩手郡コープ)の

これ、いいね! 商品

産直さくら卵の特易

産地・生産者

- ●1990年から「アイコープさくら 卵」として産直提携。
- 何浅沼養鶏場(紫波町)が生産。

親鶏・えさ・飼育方法

- 親鶏は純国産種の「ゴトウさくら」 で、赤鶏×白鶏の雑種。さくら色 の殻の卵を産む。体が大きく、飼 料をよく食べる。丈夫で強健。元 気で質のよい卵を産む。
- 飼料は、トウモロコシ、飼料米(紫 波町・花巻市・北上市産)、植物 性油かす類、動物性飼料、その他 (炭酸カルシウム、木酢液、海藻、 ヨモギなど)。※木酢液、海藻、ヨモ ギを配合することで、卵の味がまろやか になり、生臭みが少なくなる。
- ●窓がある"開放鶏舎"で自然に近 い環境で飼育し、防疫対策は厳重 に実施している。1坪当たりの飼 育羽数は約30羽(一般的には約 。(侭09

感じられました。 がしっとりとしていて甘みも 時間ごとに産

びっくりし、 け!) ことや、、血卵、は鶏が産む (加工場の休みは元日だ 鶏は25時間ごとに1個の卵を さんの案内で、 たときに血が入ってできると ク・箱詰めまでの工程を見学。 いうことなどを知りました。 の加工場見学に。浅沼直 ストレスを感じ 念願の浅沼養鶏 洗浄からパッ

ようと、「これ、

()

11 ね!

商

品」に決めました。

7

月の委員会では

ゆ

浅沼養鶏場のみなさんがデリ

は「産直さくら卵」を学習し 商品にしたこともあり、

温泉たまご」をお持ち帰り

今年

で「アイコープさくら

のコ

プの

うど

さくら卵と一

旬浅沼養鶏場(紫波町) 常務 浅沼 直克さん

ので、 卵になります。鶏は生き物です 安心して食べていただけるよう 味に丸みがあり生臭みの少ない 参照)。これらにこだわることで 法」にあります(右の「特長. 衛生管理も徹底しています。 は 飼育には気を使いますし 「親鶏・えさ・ 般の白卵との 飼育方

のお肉には、こだわりの卵で! 使ってほしいですね。こだわり のすき焼きには、 をたくさんいただきます。年末 なら生で食べられる」という声 組合員さんから、「さくら卵 さくら卵を



2coop 産直若鶏肉だんご

400g 衛格 **284**円 (税込306円)

全店で取り扱い 店 共同購入 12月1週、1月1週号で取り扱い

県内産の産直若鶏むね肉と国産たまねぎを使用。うす味で、 加熱済み。1個ずつの冷凍で、必要な分だけ使えます。 の結着をよくする目的で市販の肉だんごの大半に使われて いる「リン酸塩」は不使用。



薄味なので どんな鍋でも大活躍! 具材のポリュームアップにも なるのでおすすめですよ!



COOP 味付数の子(醤油味)

自130g 離 **580**円 **第180g 蘆 780円** (税込626円) (税込842円)

店 12月1日よりコープ高松・西ヶ丘・チュ リオを除く全店で取り扱い

共同購入 12月4週号で取り扱い

カナダ(大西洋)産の数の子を使用。遺伝子組み換えで ない大豆を原料にした醤油で味付けしています。着色料・ 保存料は使わず、食品添加物を最低限に抑え、自然な風 味に仕上げています。



そのままは もちろん、和之もの にも。お正月こそ、安全・ 安心の「アイコープ味付数 の子」を食卓にご準 -備ください!

お買い物の 参考にしてね♥



アイコープ&生協企画のケーキには

「産直さくら卵」を使用!

スポンジケーキは、「産直 さくら卵」を小麦粉の1.4倍 使い、水はまったく使わず「ア イコープ産直生協牛乳」だけ で練り上げ、しっとり柔らか に焼き上げています。

「店舗クリスマス 予約カタログ」の 内容は、こちらか らご覧になれます。



11/30(水)までに1,900円以上

(税込)のケーキまたはアイスケーキをご予約いた だくと、1 品につきシャンメリー(360ml)1本プレ ゼントまたは100円(税込)引き!!

ご予約 12/15 分まで

各店サービスカウンターで承り中です。

お引き渡し 12/22 命~ 25 🗈

ご希望の店舗でお受け取りいただけます。

お正月料理は 店舗予約カタログで!

●お刺身盛り合わせ・お寿司・海 鮮鍋セットを、豊富なラインナッ プでご案内。



店舗クリスマス 予約カタログ

FAMILY

※昨年のカタログです。

②おせち重、和·洋·中オードブルも多数取り揃えでます。

32点、3点を組み合わせて注文いただくと、お得です!

ご予約 12/1 命~12/25 🗈

各店サービスカウンターで承ります。

お引き渡し 12/30 金・31 €

ご希望の店舗でお受け取りいただけます。

サイズが自動選別 され、パックに入る さくら卵。ラインの 向こう側では、従業 員がパックが閉じ られる前にヒビ割 れチェックなどの 最終目視チェック。



うまく返せるかな~。



つどいに出す料理の 試作をしました。「今 回は『3行レシピ』 から卵メニューを選 びました」と太布さ ゆりさん (写真左)。

トマトと卵のスープ

打ち合わせ & 試作作り

かんたん♪ 炊き込みご飯



※5・7ページで紹介したレ シピは、いわて生協ホーム ページ上、「151 取材こ ぼれ話」で紹介しています。



2 COOP Kanau (協う)

**** 1,280**円 (税込1,382円)



舗 マリンコープドラ・コープチェ 店 リオを除く全店で取り扱い

赤ワインは辛口。酸味と爽やかな味わいの「キャン がフィンはギーは、 B 味 C 奥 ア か な 味 わいの | キャン ベル | と、 落ち着きと深みのある色合いの「ロースラー」を ブレンドしています。 白ワインは 甘口。 華 やかな香りの「ナイアガラ」と「ポートランド」を ブレンド。 やさしくフレッシュな味わいです。 製造は、エーデルワイン (花巻市)。

クリスマスや年末・ 年始の食卓におすすめです。 "地産地消・限定生産ワイン"ですので、 おもてなしや手土産にどうぞ!

日配・グロサリーチーム 古舘 広光



「年越しそば」 におすすめです。 こだわりのおいしいそばと つゆで年を越し、新しい 年を迎えましょう♪

2COOP

挽きたて半なまそば 180g 翻 284円 (税込306円)

舗 11月28日より全店で取り扱い 共同購入 12月3・4週号で取り扱い

石臼挽きで自家製粉した国産そば粉を使用。半なま タイプなので、挽きたてのそば粉のおいしさが味わ えます。ゆで時間は約3分。製造は、北舘製麺(八 幡平市)。

COOP

だしたっぷりつゆ (3倍)

400ml 查格 **334**円 (税込360円) 10 查格 777円 (税込839円)

舗 全店で取り扱い 共同購入 12月4週号で取り扱い

舗 全店で取り扱い 共同購入 12月2・4週号で取り扱い

「アイコープ超特選県産大豆醤油」をベースに、かつお節、日 高昆布、岩手県産椎茸のだしをきかせました。そばに合うつ ゆとして人気です。製造は、佐々長醸造(花巻市)。