

HELLO コープ

いわて生協／くらしの情報誌ハローコープ



2017
冬号

No.156
(年5回発行)

バックナンバーや「取材こぼれ話」はホームページで [いわて生協](#) 検索



6～9 ページ

特集

コープの太鼓判！
クリスマス・年末の逸品



2～3 ページ

これいいね！ラブコープ商品
アイコープのつゆ



「商品プレゼント」は3ページをチェック！

厚削りのかつお節を
110 kg 投入！
おいしくなれっ



やっぱりアイコープのつゆがおいしい！



花巻コープ 遠野こ〜ぶ委員会
奥寺 和江さん(遠野市)

私たちのこ〜ぶ委員会、アイコープ「つゆ」と「だし」たっぷりつゆ、ほかのメーカーのつゆを食べ比べてみました。「ほかのつゆは甘さが強く、口に残る。やっぱりアイコープがおいしい！」との結論に。「価格は少し高いけど、薄めて使うから結局高くないよね」という感想でした。

また、9月には佐々長醸造を見学。佐々木博社長から商品開発の苦労話や原料のこだわりの話を聞き、ますますアイコープつゆのファンになりました。「秋のコープのつよい」ではアイコープつゆのおいしさをお知らせし、参加のみなさんにも好評でした。

佐々長醸造株が製造するアイコープ商品



アイコープ
超特選県産大豆醤油
400ml 本価 338円
(税込 365円)
200ml 本価 228円
(税込 246円)



アイコープ
すき焼きのたれ
300ml 本価 398円
(税込 429円)



アイコープ
県産無添加みそ
700g 本価 580円
(税込 626円)



アイコープ
だし入り県産みそ
750g 本価 498円
(税込 537円)

「アイコープだし」たっぷりつゆ(3倍)ができるまで

1 だし取り

椎茸と昆布、かつお節をそれぞれ専用の釜で煮る。(椎茸と昆布は前日から水に漬けておき、翌日加熱)。



国産の厚削りかつお節、北海道日高産昆布、岩手県産乾椎茸を使用。

2 調合・加熱

ろ過しただしに「アイコープ超特選県産大豆醤油」、砂糖、本みりん、食塩を加えて加熱する。



工場長の島山一さんがそれぞれのだしの味を確認してから調合。

3 冷却してる過

4 容器充填

容器にラベルを貼ったら出来上がり！



佐々長醸造の商品には、早池峰山から湧き出る早池峰霊水を使用。



秋田杉の樽で醤油のもとになる「もろみ」を熟成。



「アイコープだし」たっぷりつゆ、400ml分のだし取りに使う昆布は、35kgにもなります。

アイコープ
だしたっぷりつゆ(3倍)

400ml 本価 380円
(税込 410円)
1.8ℓ 本価 835円
(税込 901円)

アイコープ つゆ(4倍)

400ml 本価 350円
(税込 378円)
1.8ℓ 本価 750円
(税込 810円)
1.8ℓ 本価 1,380円
(税込 1,490円)



化学調味料不使用！ こだわりの原料で作った 自慢のつゆです

アイコープの「つゆ」と「だし」たっぷりつゆを製造するのは、明治39年創業の佐々長醸造(花巻市)です。「1987年に開発した「つゆ」は、「風味がよいつゆを」「化学調味料を使わず甘さを抑えて」という組合員さんの要望にこたえたいと、完成までに大変苦労した商品だと社長(父の博)から聞いています」と話すのは、専務の佐々木洋平さんです。盛岡市の組合員さんたちと開発し、完成した商品は、共同購入で予想の3倍以上もの注文が寄せられ、フル稼働して製造したそうです。

組合員の思いにこたえたアイコープのつゆ



佐々長醸造株(花巻市東和町)
専務取締役 佐々木 洋平さん

人気の「つゆ」でしたが、味の見直しを「だしをぜいたくに、たっぷり」と



だしを取ったあとの椎茸から、良い香りがたふします。

「だし」たっぷりつゆの醤油は、「ア

しを行う中で「そばに合う味を」という声が出されました。そこで、「つゆ」はそのまま残して、新たに「だし」たっぷりつゆを99年に開発。今では、「つゆ」は煮物などにも合う甘めの味だから万能調味料として、「だし」たっぷりつゆはだしが効いているから麺類に「など」と、使い分けているという声も聞きます。

アイコープのつゆの特長は、なんといっても「だし」。「つゆ」は、国産の厚削りかつお節をふんだんに使用。「だし」たっぷりつゆは、さらに北海道日高産の昆布と岩手県産の乾椎茸をたっぷり使っています。

「だし取りは、専任の職員が手作業でこないます。同じ材料を使っても、その時々品質や天候でだしの味が変わるので、毎回工場長が味を確認しています。また

日本一のおいしさです！

「全国のつゆを試した社長が、『この高級なつゆよりもアイコープはおいしい』と話しています。私も自信をもっておすすめてきます」と言う佐々木さん。

こだわりの原料を使い、組合員さんとメーカーがいっしょに作りたいわて生協自慢のつゆを、ぜひお試しください。

Present 商品プレゼント5名様に



佐々長醸造株製造のアイコープ商品
(2,100円相当)

ご希望の方は「商品プレゼント係」と明記し、17ページ下の応募方法・応募先を参照の上、ご応募ください。

応募締切 12月17日(日)
当選者には広報室よりご連絡を申し上げます。



お吸い物は
だしたっぷりつゆを
4倍に薄めて♪



アイコープのつゆを
使ったメニュー
“麵つゆ”にはもちろん、いろんな料理に使いましょう。
だしがきいてるから、これだけで味が決まりますよ。

しょうがの炊き込みごはん

盛南コープ・高田こ〜ぶ委員会

材料 (4人分)

米 …………… 2合 アイコープつゆ…大さじ3
しょうが …………… 30g 塩 …………… ひとつまみ
油揚げ …………… 小1枚

作り方

- ① しょうがは千切りに、油揚げは5mm角に切る。
- ② 炊飯器に研いだ米とつゆ、塩を入れ、2合の目盛りまで水を加える。
- ③ ②に①のをせ、普通に炊き上げる。

■ 1人分 298kcal

わかめと桜えびの卵焼き

盛南コープ・高田こ〜ぶ委員会

材料 (2人分)

卵 …………… 3個 アイコープだしたっぷり
塩蔵わかめ …………… 10g つゆ …………… 大さじ1
桜えび …………… 3g サラダ油 …………… 適量

作り方

- ① 卵は溶き、わかめは水戻しして1cmくらいに切る。
- ② ボウルに材料をすべて入れて混ぜる。
- ③ 卵焼き器やフライパンにサラダ油を熱し、②を2〜3回に分けて流し入れて巻きながら焼く。

■ 1人分 167kcal



かつお節たっぷりパスタ

山根 まなみさん (宮古市)

材料 (1人分)

スパゲティ …………… 100g
かつお節 …………… たっぷり
アイコープつゆ …………… 小さじ2
マヨネーズ …………… 大さじ3
大葉・梅干 …………… 適量

作り方

- ① スパゲティは表示時間どおりに茹でる。
- ② 大葉は千切りに、梅干は細かく刻む。
- ③ ボウルにつゆとマヨネーズ、②を入れて混ぜ、①を加えて和える。
- ④ 器に盛り付け、上からかつお節をたっぷりかける。

■ 1人分 662kcal



マヨネーズとつゆの
風味がマッチ♪

厚揚げやさつま揚げなら
ボリュームがアップ!



大根と小松菜の炒め煮

にのへコープ・
ゆきあかりこ〜ぶ委員会

材料 (4人分)

大根 …………… 5cm 油揚げ …………… 小1枚
小松菜 …………… 1束 アイコープつゆ4倍 …… 大さじ4
しめじ …………… 1株 ごま油 …………… 大さじ1

作り方

- ① 大根は薄いいちょう切り、小松菜はざく切り、しめじは小房に分け、油揚げは短冊切りにする。つゆは180mlの水でうすめておく。
- ② フライパンにごま油を熱し、大根、小松菜、しめじを炒める。
- ③ しんなりしたら、油揚げとうすめたつゆを加えて煮る。

■ 1人分 79kcal

お弁当の彩りにも。



ピーマンわかめ炒め

高橋 未早さん (北上市)

材料 (2人分)

ピーマン …………… 3個 ごま油 …………… 適量
塩蔵わかめ …………… 20g 白ごま・唐辛子 …… お好みで
アイコープつゆ …… 小さじ2

作り方

- ① ピーマンは細切りに、わかめは水戻しして一口大に切る。
- ② フライパンにごま油を熱し、ピーマンを軽く炒める。
- ③ ②にわかめを加え、つゆをさっと回しかけ、つゆが沸騰したら出上がり。お好みで白ごまや唐辛子をかける。

■ 1人分 60kcal



星子'S レシピ

千葉星子さん (フリーアナウンサーにして料理研究家) のオリジナルレシピ!

里芋入り和風グラタン

材料 (4人分)

冷凍里芋 …………… 200g
長ねぎ …………… 1本
ベーコン …………… 4枚
牛乳 …………… 600ml
小麦粉 …………… 60g
バター …………… 40g
アイコープだしたっぷりつゆ …… 大さじ4
溶けるチーズ …………… 適宜

作り方

- ① ねぎは斜め薄切り、ベーコンは細切りにし、里芋はレンジで解凍して食べやすい大きさに切っておく。
- ② 鍋にバターを溶かし、ねぎとベーコンを炒める。
- ③ ②に小麦粉を加えて粉っぽさがなくなるまで炒めたら、牛乳を少しずつ加え、ダマにならないようにのばす。最後につゆを加えてよく混ぜる。
- ④ 里芋をグラタン皿に分け入れる。
- ⑤ ④に③をかけ、チーズをトッピングし、オーブンやトースターでチーズが溶けるまで加熱する。

■ 1人分 416kcal



里芋がトロッと
熱いうちにどうぞ♡

募集

豆腐・油揚げを使った料理

次号(1月発行予定)に掲載します。料理名・分量・作り方、郵便番号・住所・氏名・年齢・電話番号を明記の上、いわて生協広報室(あて先は17ページ下を参照)へお送りください。掲載の方には薄謝進呈(500円相当)。

締切
12月10日(日)

過去に紹介したレシピは、
いわて生協のホームページ
でご覧になれます。「お料理
レシピ」をクリックしてね!

