

COOP Letter

国産赤鶏のやわふわ肉だんごで
今日はハロウィンパーティー!

2019


10


October



Contents

- わが家のいちおし活動
- 国産赤鶏のやわふわ肉だんご... p2-3
- 大山乳業おいしさのひみつ... p4-5
- 平和活動
- やまぐちピースフォーラム2019 p6-7
- インフォメーション
- みんなのひろば 他... p8-11
- おしゃべり会で集まろう!... p12

■ホームページは
 検索 

■フェイスブックは
 検索 



「国産赤鶏のやわふわ肉だんご」を使ったレシピは2、3ページを見てね!

ご自由にお持ち帰りください。
コープレターは再生紙を使用しています。

お子さんも食べやすい！

国産赤鶏のやわふわ肉だんご



CO-OP 国産赤鶏のやわふわ肉だんご 300g 要冷凍(-18℃以下) 宅配予定 10月3回 店舗取扱い

国産赤鶏のもも肉とむね肉を使用し、蒸して中まで熱を通すことでやわらかい食感に仕上げた肉だんご。鶏肉ベースの生地に下味をつけ、国産玉ねぎを使用し、旨み・甘みを出しました。電子レンジ調理も可。

組合員さんのおしゃべりから生まれた商品です！

「やわふわ肉だんご」は、組合員さんの「アレンジメニューやかさ増しができる商品がほしい」「簡単に調理できるものがない」「小さい子どもが食べやすい柔らかい肉だんごがほしい」などの声をもとに、「今ある肉だんごよりもっと柔らかい肉だんご」として開発。開発委員会にはコープやまぐちの組合員さんも参加しました。

商品名も「ふんわりやわらか」な食感を「やわふわ」と表現した組合員さんの声を採用し、メーカーさんも交えながら検討・開発をすすめました。



ボリュームアップで助かります♪

シチューにも鍋にも使えてボリュームアップ♪臭いもなく柔らかい食感で、食卓に笑顔が広がりますよ♡いざというときのために、いつも冷凍庫に常備しています。

(岩国市 ゆっぴーさん)

メーカーさんに聞きました！

株式会社ヨコオ(佐賀県鳥栖市)

お気に入りの商品や、料理方法など、組合員さんから寄せられた声を中心に取り組む「わが家のいちおし活動」。
今回は「国産赤鶏のやわふわ肉だんご」に寄せられた組合員さんの声や、料理のかさ増しアイデアなどをご紹介いたします。

「ふわとした食感に試行錯誤

「やわふわ」な食感を出すために、国産赤鶏を原料に、さらに蒸してふわふわ食感に仕上げています。フライ加工の肉だんご商品が多い中、やわふわ肉だんごはポイル加熱後、蒸して作ることで、白く、ふんわりとやわらかな食感になるように工夫しています。

開発時は、子どもから年配の方まで幅広い世代の方が食べやすく、他にはないふわとしたやわらかな食感、色んな料理の素材になるようなだんごを目指し、試行錯誤。料理との味馴染みが良いシンプルかつ優しい甘みに仕上げ、また、和洋中間わずスープ、炒めもの、煮物など料理の味に馴染むよう、調整を重ねました。

肉だんごの旨みが出る

スープがおすすぬ

スープに入れていただくのが、最もおすすめです。蒸して仕上げているだんごであるため、肉だんごの脂の旨み、甘みがスープに染



組合員さんのご意見を頂戴し、開発した商品です。「やわらか」「ふわふわ」感をお楽しみください。他では購入できない商品です。



▲従業員の西村さん(左)と尾崎さん(右)

「赤鶏ってどんな鶏？」

白い羽のイメージが強い鶏ですが、もともとは自然界の外敵に対する保護色として、赤茶黒、茶、まだらなど、様々な色の羽毛を持っていました。これらをルーツに持つ鶏種はカラー種と呼ばれていて、優良肉用鶏の一種です。鶏本来の血統と姿を保ち、上質で美味しいことで知られています。

組合員さんの声

やわふわ肉だんごの声やポリウムアップアイデアも！

国産だから安心です

(防府市 S.Fさん)

やわふわ肉だんごは国産で安心できます。わが家では、スープにしたりミートボール風のタレにからめて食べています。

ピーマンはヘタの方を取って肉詰め

(石国市 いっちゃんさん)

ピーマンの肉詰めにしたリ、ラーメンを作るお湯を沸かすときに肉だんごを入れて作ります。どんな味のラーメンでも、とても美味しいですよ。ポリウムもあり最高です。

ピーマンはヘタをカットして中に肉だんごを入れます。煮くずれしないし簡単です。

野菜たっぷり豚豚風

(石国市 かわちさん)

玉ねぎ、にんじん、ピーマン、しいたけと炒めて、ケチャップと酢で味をつけて簡単豚豚風になります。生姜やんにくのみに切り、たけのこ、きくらげも入れると本格豚豚に少し近づきます。

薄味の調理にも向いています

(山口市 K.Fさん)

既製品独特の肉の臭みが少なく、肉だんごを生かした薄味(和風だし系)でも調理しやすいので、ときどき利用しています。

鍋やカレー、何にでも

(防府市 Y.Fさん)

冷凍庫に常備しておく、鍋やカレー、中華風

旨煮など、何にでも使えて便利です。柔らかくておいしいですよ。

ポリウムアップお助けアイデア

体に良さそうなものを

できるだけ使う

(山陽小野田市 ぴーまんさん)

わが家でよく出てくるかさ増し食品は厚揚げ、こんにゃく、もやし、大豆ミート、大豆です。大豆製品は、体に良いと言われているのをテレビで見ているから意識的に取り入れています。

ビーフンには野菜の千切りをプラス

(周南市 M.Kさん)

カレービーフンに野菜の千切りを追加して食べてみてください。とても美味です。あと一品足らん、という時とても便利です。ちなみに肉だんごはわが家は豚豚ならめ酢だんごにします。

麻婆豆腐や焼き飯、

あんかけに「薫樹」を

(北部地域 弁天島コープ委員会)

ぶなしめじ「薫樹」は料理のかさ増しになります。麻婆豆腐に細かく刻んで入れたり、焼きめしの時も細かく刻んで入れます。豆腐ハンバーグを6等分(一口大)にして、しめじ、もやし、人参を炒めて、つゆで味付け、片栗粉でとろみをつけてあんかけハンバーグにしても◎。



ぶなしめじ薫樹
宅配予定 毎週取扱
店舗 取扱い

表紙の料理レシピのご紹介

ピーマンの肉だんご詰め

材料(2人分)

肉だんご…12個/ピーマン…2個/小麦粉…適量/サラダ油…適量

作り方

1. ピーマンは半分に切って種を取り、おぼけの顔のように目、鼻、口をくり抜く。

2. 肉だんごは解凍して粗くつぶす。

3. ピーマンの内側に軽く小麦粉をふり、②を詰め。

4. フライパンに油を敷き、肉を詰めた面を下にして焼く。軽く焦げ目がついたら、弱火にして蓋をし蒸し焼きにする。

5. お皿に顔を上にして盛り付ける。

肉だんごのチーズおぼけ

材料(2人分)

肉だんご…8個/じゃがいも…大1個/ブロッコリー…1/4房/にんじん…1/2本/スライスチーズ…2枚/海苔…1枚/マヨネーズ…適量/塩こしょう…適量/バター…適量

作り方

1. じゃがいもは薄切りにし、レンジで1〜2分加熱する。肉だんごもレンジで加熱する。ブロッコリーは小房に、にんじんは小さめの乱切りにし、それぞれ茹でおく。

2. 耐熱皿にバターを薄く塗り、じゃがいもを並べ、塩こしょうをし、肉だんごを山に盛り、周りにブロッコリー

とにんじんを盛り付け、マヨネーズを回しかける。

3. 肉だんごの上にスライスチーズをのせ、レンジで1分チーズが溶けるまで加熱する。

4. 海苔を目と口を切り抜き、チーズの上のせて顔を作る。

※お好みでチーズで作ったごもりを添えても。

肉だんごのケーキカレー

材料(5個分)

肉だんご…5個/かぼちゃ…150g/ミックスチーズ…40g/卵…2個/牛乳…50ml/ウスターソース…小さじ1/2/ケチャップ…小さじ1/2/オリブオイル…50ml

①「小麦粉…120g/ベーキングパウダー…5g/塩…ひとつまみ」

②「かぼちゃは柔らかく茹でてつぶす。牛乳とウスターソース、ケチャップは軽く混ぜておく。」

③「ボウルに卵を割り入れ溶きほぐし、②とオリブオイルを加えてよく混ぜる。」

④「Aを混ぜたものをふるいながら③に加え、よく混ぜ、さらにかぼちゃとチーズを加えて混ぜ、アルミカップに流し込む。」

⑤「④の真ん中に、肉だんごをのせ、180℃に予熱したオーブンで約20分焼く。」



今回は「国産生芋こんにゃく(糸板)」に関するエピソードや、お鍋やおでんに欠かせない商品を教えてください。



11ページの「おたより用紙」にて、お待ちしております。



▲工場見学ツアーに参加された皆さん。

大山乳業おらしよのひみつ

クリスマスケーキやシュークリーム、ヨーグルト、独自の「白バラ」ブランドの乳製品アイスなどでおなじみ大山乳業さん。今回は、組合員さん親子が参加した工場見学ツアーの報告と、クリスマス商品デコレーションケーキ台を紹介します。

親子で参加!

大山乳業の工場見学

ツアー参加者の報告より

安心・安全を実感できました

日々、酪農家の方々が土・草づくりや牛の健康管理を熱心に取り組んでいることがよく分かりました。また、工場では厳しい検査や徹底した衛生管理がされており、本当に安心・安全なものをいただいていることを実感できました。

(大同由起子さん)

商品への愛着がわきました

毎日、朝夕搾乳しなければ、乳腺炎を起こすなどで牛乳の質が落ちるということを初めて知りました。毎朝飲んでいる牛乳は様々な検査を突破して私のもとへやって来るのだと分かり、これからは安心して飲めます。

(溝部文月さん)



大山乳業オリジナルキャラクターカウイー

大山乳業農業協同組合

大山乳業は全国でも珍しい一県一組合。鳥取県内の酪農家は全て大山乳業の組合員さんで、牛乳生産から処理、製造販売までをひとつの組合で行っています。前身の伯耆酪農組合の設立は昭和21年。昭和41年に美保、東部酪農と合併して、「大山乳業農業協同組合」が誕生しました。その後も少しずつ県内の生産者が大山乳業に加入し、平成15年に全生産者が加入し現在の形になりました。

シンボルマークは「白バラ」

大山乳業のシンボルマークは「白バラ」。白バラの花言葉には、「正直」「純粹」そして「あなたにふさわしい」という意味が込められています。白バラのように純粋で純良な牛乳の生産を



8月、鳥取県にある井ゲタ竹内&大山乳業工場見学バスツアーを開催。組合員さん親子19組が参加しました。

商品づくりへのこだわりを学習&工場見学

工場では「おいしい牛乳は健康な牛からしか生まれません」という考えから、健康な牛づくりのために牛のエサの安全性、健康管理から搾乳衛生まで、酪農家の方々をサポートし一緒に日々努力されているお話をお聞きしました。獣医を含む専門の職員さんが、土・草づくりを基本に生産指導されているそうです。また、牛の誕生から除糞までの血統や繁殖、産乳記録、成分等のデータを取る「牛群検定」の実施率は大山乳業が全国第一位のこと。そして生産された良質な牛乳を、同じ県内の工場で製品化しているため、鮮度が高いことも特長のひとつだということも学び、商品への理解をより深めることができた工場見学となりました。

「大山まきばみるくの里」では、大山乳業最高級の牛乳でアイスの手作り体験。子どもも大人も夢中で作り、おいしい手作りアイスを楽しみました。「砂糖を少ししか入れてないのに濃厚で甘いアイスにびっくり！元々の牛乳がおいしいからですね」という感想も寄せられました。



▲アイス作りの様子



▲「「ぼくはアイスクリーム作りが楽しかったです。工場をみたくて、あまったこともたくさんあったので、またこんども、いきたいです。」あきたかずくん