

生産者に会いました

3月7日「春の青空大試食会」を開催しました。消費材について、また開発の苦労話などを聞きましたので、紹介します。

【コーミ株】

お好み焼きを焼き、デビュー直前の「関西濃厚ソース」を試食しました。

★まろやかでおいしかったです。かくし味にオイスターソースを入れると、美味しさUPと聞きました。

★お楽しみ抽選会で当たった牡蠣味調味料を使うと、炒めもののおいしくなりました。

ケチャップ用の加工用トマトは愛知県産をはじめとする国産100%。露地栽培の加工用トマトは毎年の天候に左右されます。

安定供給のためのトマト産地の維持と拡大は、これからも最重要テーマ。また、副材料もできる限り国産を使うことが課題とのこと。

ケチャップ1ビンにトマトが1kg。とにかくぎっしり入っていることを聞きました。

☆ 来年3月5日に「春の青空大試食会」を予定しています。おたのしみに！

(HP・広報委員 木田洋子)

みそ作りの輪が年々広がっています。新しく始める人に私が伝えることは、2つの初回限定「プチパニック」です。1つ目は「大豆を煮ること」圧力鍋で煮たり、大鍋で煮たり、みな様々です。どちらも、時間がかかります。圧力鍋でも一度にできないので、予想より時間がかかり、時間の読み間違いによりプチパニックです。2回目からは時間が読めているので、大丈夫です。

カビもはえない食品；；そんな時代なので、はじめは抵抗がありませんが、余計なものが入っていない確かな証拠だと思おうようになりませんでした。カビを減らす方法もいろいろ試してみたり、楽しんでいきます。カビもある意味貴重ですね。この2点さえ乗り越えられることができます。毎年恒例の楽しみになれます。大豆を水に浸して煮る以外の工程は、テンポ良くすれば、30分ほどです。

(HP・広報委員 吉本亜希)

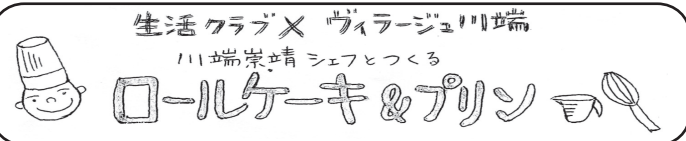
大丈夫！大丈夫！

一度チャレンジしよう
みそ作りが季節の楽しみ

みなさん、みそ作りしていますか？私は、気がつけば7年くらい恒例行事になっています。「大豆・こしょう・塩」のみの材料を注文して、センターで機材をお借りして、我が家で20人くらいで作っています。



9月29日 生駒市せせらぎにて



今回の企画が実現しました。この日は、教えていただいたのは、素材の良さ

「ヴィラージュ川端」の川端崇靖シェフによるお菓子教室が開催されました。

生駒市にある「ヴィラージュ川端」は、こだわりの厳選素材で作られたスイーツが人気のお店。素材の良さを自負する生活クラブのコンセプトに共感いただき、

生駒市にある「ヴィラージュ川端」は、こだわりの厳選素材で作られたスイーツが人気のお店。素材の良さを自負する生活クラブのコンセプトに共感いただき、

みんな知ってる？ トマトケチャップ



国産トマト100%、370gのびんでなんとトマト1kgも使用。トマトの風味が良く自然でコクのある味。くりかえし使えるびん入りだから環境にもやさしい。

市販品のトマトケチャップは、輸入トマトペーストを水で伸ばして製造されたものがほとんどです。コーミ株では国産トマトにこだわり、国内において加工用トマトの栽培の産地開拓にも力を注いでいます。そのこだわりの中からうまれたトマトケチャップは本当に味がよく、これだけで料理の味つけが完成するほどです。ぜひ一度お試しください！

(HP・広報委員 小坂敏子)

きいて！きいて♪コーナー

☆夏休み、わが家の小1の娘は、「雲に乗りたい！さわりたい！」と大さわぎ。「雲は霧みたいなものだから乗れないよ」「えーっ、でもさわってみたいなー」とブツブツ。そんなある日、生活クラブの保冷箱に入っていたドライアイスを見て、「あっ、雲のかけらだ！」と大喜びで紙箱に入れていました。

娘のおすすめの消費材は、「おいしいものいっぱいあるからねー。きらず揚げかなー」。(まほかほ)

☆主人が、一年に数回ですが「カレーが食べたい」という時があります。それも突然！！その時牛肉がなく、豚ミンチではじめて作りました。主人曰く「おいしいカレーだね」と。結構いけました。配達してくださる職員Yさんに「豚ミンチで、カレーが美味しく出来たよ」と。すかさず「僕とこ、いつもやっています」ですって。．．．やっぱり生活クラブの肉はどれも美味しいのです。ちなみに我が家のカレーは生活クラブのカレールーと市販のものをブレンド(3種類位)します。「なかなかいける」と自負しています。おためしあれ！(ひーバーバ)

簡単ケチャップレシピ

コーミ株の牧戸さんに教えてもらった簡単ケチャップレシピ！
材料：卵・ソーセージ・ハウレンソウ・ケチャップ
作り方：フライパンを温め、少し油を引きスライスしたソーセージを炒めます。次に洗ってざく切りにしたほうれん草を入れ、しんなりとしたらとき卵をいれます。卵が半熟状態の時にケチャップを入れ、全体をやさしく混ぜて出来上がり。コツは卵に火を通しすぎないこと！

調味料はケチャップだけ！ あっという間においしい一品が出来上がります。これも国産トマトにこだわったコーミのトマトケチャップだからこそです。

皆様のお声を大募集！

Yummy³ 85号では、ほっこりとする投稿をいただきました。有難うございました。理事会では、組合員の皆様のお声に耳を傾け、より良い活動につなげていきたいと考えています。これからも皆様のお声をお待ちしております！

きいて！きいて♪ 投稿欄