

COOP Letter

コープレター

ピリッと料理のアクセント!
無着色辛子明太子

2019

6

June



Contents

- わが家のいちおし活動
無着色辛子明太子(切子)…………… p2-3
- くらしの助け合い
“おたがいさま”の心で
助け合いの輪を広げよう…………… p4-5
- 季節の変わり目は
読書でリフレッシュ!…………… p6-7
- インフォメーション
みんなのひろば 他…………… p8-11
- 組合員さんからの声をおっかけて …… p12

■ホームページは

コープやまぐち

検索



■フェイスブックは

コープやまぐちフェイスブック

検索



「無着色
辛子明太子(切子)」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。

プチプチ食感がたまらない!

無着色辛子明太子

無着色辛子明太子についてメーカーさんに聞きました!

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「わが家のいちよし活動」。
今回は「無着色辛子明太子」に寄せられた組合員さんの声や、食欲をそそるごはんのおともなどをご紹介します。



CO-OP 無着色辛子明太子 (切り) 宅配予定 6月2回



食欲をそそり、夏バテ知らずです!

冷凍うどん+無着色辛子明太子を使っての冷やしうどんがおすすめです!特に夏はトマトやきゅうり、おくら、温泉たまごなどたくさんの具をのせて、さらに明太子を一切れのせます。ボリュームたっぷり、明太子が食欲をそそり、夏バテ知らずです! (萩市 星ちゃんさん)

店舗では、ひとくち辛子明太子を取り扱っています。

アメリカ産のすけとうだらの卵を着色料を使用せず、じっくり漬けた本場博多の味の辛子明太子です。食べやすく使い勝手が良いようにカットしています。



ピリっとした辛さが食欲をそそる一品。「無着色辛子明太子」は、隠し味にゆずこしょうで風味付けしています。環境配慮のMSC認証をうけたアメリカ(アラスカ)産の切り原料(皮が破れているもの)を使用。発色剤や着色料を使わず漬けた辛子明太子です。



無着色辛子明太子はMSC認証マーク付き!

世界の水産物の漁獲量は増え続け、枯渇の危機にある魚種が増えています。そんな海の資源を守ろうと、漁期や漁獲量などを制限し、基準を満たした商品に“MSC認証マーク”がつけられているのをご存知ですか?

MSC (Marine Stewardship Council) とは、持続可能な漁業を推奨する非営利団体です。水産資源の減少から増加への転換、漁業者の生計維持、世界の海の環境保護を目指しています。

対象商品消費することは、世界に持続可能で適切に管理された漁業が広がることにつながります。



組合員さんの願いに耳を傾けた商品づくり

わが社がコープさんのお付き合いを始めた1992年、当時は、鮮やかな色の辛子明太子が市場にたくさんありました。そんな中、着色料や発色剤の添加物を使わない辛子明太子づくりにお互いが共感し、一緒に作り続けてきました。こんなに長い間、組合員さんにご支持いただき商品となり、取り組んできた手ごたえを感じています。

コープ商品のたらし、辛子明太子が着色料、発色剤不使用なのは、組合員さんの「添加物を使わないものを子どもに食べさせた

「いい」という想いをかたちにした結果です。これからは組合員さんから寄せられる「声」に耳を傾け、商品作りを続けます。

「切り」だから手に取りやすい

原料の段階もしくは製造工程で、皮が破れたり切れたりしてしまっただけが「切り」。これをひとくちサイズにカットしました(商品は無傷の「一本子」もひとくちサイズにカットしています)。味や品質は変わらないのに切りも使っているからお求めやすい価格でお届けできています。

炊きたての白いご飯と一緒に、おにぎりやパスタの具として、などおすすめのお食べ方は様々ですが、外側を軽く焼いて食べると中の違う触感が楽しめますよ。



ラプコは炊きたてごはんのせて食べるよ!



組合員さんオススメ 無着色辛子明太子レシピ

父のお気に入り着

(光市 k.o.oさん)

私はマヨネーズで和えているいろいろ使いますが、実家の父(御年93歳)は明太子に日本酒をかけ、ひたひたにして酒の肴にしています。私も横からかすめ取って食べています(笑)

明太子チーズトースト

(岩国市 M.Yさん)

朝食パンの上に辛子明太子をのせ、その上からとろけるチーズを置いてトースターで焼く。美味です。



人参の明太炒め

(光市 T.Sさん)

人参を千切りにして、ゴマ油で炒め、辛子明太子をまぶします。見た目もきれいで、塩味もちょうど良いです。



明太子のパスタ

(山口市 トマトさん)

わが家のいちおしは明太パスタです。青野菜が嫌いな息子も、パスタと明太子と青野菜をマヨネーズで和えて、アークセントにツナを入れるとモリモリ食べてくれます。

じゃがいもと一緒に焼くだけ

(山口市 あんずママさん)

辛子明太子は主人の大好物。じゃがいもと混ぜて焼くだけでも美味しいおかず。私は焼き明太子が好きです。

キノコと明太子の和え物

(長門市 ヤングパパさん)

辛子明太子を少量のお酒でのびし、エノキを裂いてサツと湯通しして明太子と和えます。お酒のあてにもってこの一品です。

長手と和えておつまみに

(岩国市 いっちゃんさん)

長手をたんざく切りにし、辛子明太子と混ぜるとお酒のつまみにとっても美味しいです。



組合員さんオススメ「食欲をそそるごはんのおとも」

目玉焼きご飯のにらタレがけ

(美祿市 ひいちゃんさん)

にらタレが大好きです。ご飯に、目玉焼きをのせてにらタレをかけて食べています。とっても美味しいですよ！



にらタレ
宅配予定 6月3回 店舗取扱い

人参のぬか漬

(下関市 H.Yさん)

わが家のぬか漬けの中で何が一番好きか主人に聞いてみたら、「人参♡ほのかな甘みの中にぬかの旨みが合わさって、えも言えぬ味になる」との答えでした。古川商店さんの人参です。お味噌汁に入れても彩りも良くとても美味しいです！



長崎県島原産人参
宅配予定 6月2回

淡塩さばのさば茶漬

(岩国市 かわちさん)

焼いた「淡塩さば」をご飯にのせて、「さば茶漬」にします。さばの脂がよくのついているので、旨味が広がって美味しいです。さばを焼きすぎて翌日に残って冷めてしまったときにリメイクしてみました。



コープ淡塩さば
宅配予定 6月2回 店舗取扱い

表紙の料理レシピのご紹介

なすのめんたいピザ風

材料(2人分)

なす…2本 A「みそ、砂糖…各小さじ4 / しょうゆ、みりん…小さじ2 / 辛子明太子…60g / ピザ用チーズ…適量 / 青ねぎ…2本

作り方

① なすは1cm程度の厚さに切り、水にさらして水気をふき、フライパンに並べる。

② Aの材料を合わせてナスの上のにぬり、チーズ、明太子、青ねぎをのせてふたをし、中弱火で4〜5分焼く。

里芋と明太子のミニコロケ

材料(2人分)

里芋…2個 / 辛子明太子…40g / バター…15g / 小麦粉…大さじ3 / パン粉…適量 / 揚げ油…適量

作り方

① 里芋は皮をむいて乱切りにし、軟らかくなるまで茹でる。明太子は皮を取り、8等分にしておく。

② 茹でた里芋を潰し、バターを合わせてなめらかにして8等分に分け、明太子を芯にして丸める。

③ ②に小麦粉を水で溶いたものをつけてから、パン粉をまぶし、揚げ油で衣の色がつくまで揚げる。

※お好みでソース等をつけてください。

やさみの明太子和え

材料(2人分)

やさみ…1本 / 辛子明太子…20g / カイワレ大根…適量

作り方

① ささみは茹でて適当な大きさにほぐす。カイワレは3cm程度に切る。

② ポウルにやさみ、カイワレ、皮を取ってほぐした明太子を入れ、和える。

※お好みでレモン汁をかけてください。



次回は「コープおいしい赤飯」に関するエピソードや、「防災のために常備している商品」を教えてください。



11ページの「おたより用紙」にてお待ちしています。