

# COOP Letter

コープレター

スイーツもお料理も！  
冷凍パイシートで手軽にパイ作り♪



「パイシート(発酵バター入り)」を使ったレシピは2,3ページを見てね!

## Contents

- わが家のいちおし活動  
パイシート(発酵バター入り) ..... p2-3
- 組合員特典  
お得なサービス特典 ..... p4
- こころの会のご案内 ..... p5
- 行政懇談会  
安心して暮らせるまちづくりを  
行政と一緒に ..... p6-7
- インフォメーション  
みんなのひろば 他 ..... p8-11
- 生協まつり  
みんなでつくる♪  
みんなで楽しむ生協まつり ..... 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



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。

発酵バター入りで、サクサク軽い食感・風味のパイシートです。4枚に分かれているので必要量だけ解凍して使えます。北海道産生クリーム使用。



CO-OP パイシート 宅配予定 毎週取扱 店舗 取扱い

**パイシートは「マイポケット」でいつでも注文OK!**

期間中、掲載の商品をいつでも注文できる保存版カタログ「マイポケット」。1月2回のカタログと一緒に配布された「冬号」にパイシートが掲載されています。ぜひご活用ください!



※お持ちでない方は宅配担当者にお申し出ください。  
◀eれんずではいつでもチェックできます▶



**スイーツやパーティーメニューなど大活躍!!**

バレンタインでは、一口チョコを挟むだけの簡単チョコパイや、パイ生地にグラニュー糖をかけて焼いてリーフパイ風など大活躍。必要な分だけ使えるし、ポテンシャルの高い商品です!パイ自体は甘くないので、ポットパイ、キッシュなどおしゃれなパーティーメニューにも活用しています。簡単なのに、見た目が良い一品ができるのも良いですね。(美祢市 T・Yさん)

お家で手軽に本格パイづくり **パイシート**

いろんなアレンジができるよ!



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「パイシート」に寄せられた組合員さんの声や、メーカーさんからのコメントをご紹介します。

メーカーさんに聞きました!

**ニッポン冷蔵株式会社**

**「バターを発酵させる」と手間がポイント**

通常日本で販売されているバターは発酵していないものですが、「発酵バター」は生クリームやバターに乳酸菌を添加し発酵させて作られます。このひと手間を加えることによってコクが深まり、バター本来の甘い風味とヨーグルトのようなさわやかな酸味と特有の芳香が増します。CO-OPパイシートには、風味・食味を良くするためにこの発酵バターを使用しています。

**「油脂の配合割合などに試行錯誤**

開発時は、サクサク感のある食感やボリュームを安定させるために、折り込み油脂の配合割合や折り層を決めるのに苦労しました。熱が加わると、生地に折り込まれた油脂が生地を押し上げて空気の層をつくり、サクサク感を生み出します。しかし、油脂が多すぎると生地が不安定になつたり剥がれたり、成形に不具合が生じるため、ベストの配合割合を決めるのに試行錯誤しました。また、手作りのパイ生地は折り層が多いほど膨らみやすいとされますが、工

**余った生地はスティックパイに**

場でパイ生地を作る場合は層が多すぎて生地がつぶれて膨らみにくくなってしまうため、安定したボリュームになる層を決めるのも大変でした。本商品はベストバランスとして36層にしています。



▲ニッポン冷蔵株式会社のみなさん。

余ってしまった生地はスティックパイにするのがおすすめです。グラニュー糖やココア、粉チーズなどお好きなトッピングで楽しめます。

**作り方**

- ① 解凍したパイシートの片面に牛乳か水を塗り、上からお好みのトッピングを振りかける。
  - ② 生地を2cm幅くらいに切る(小さいものはそのまま)。
  - ③ オーブンで作る場合…200℃に予熱したオーブンで10分くらい焼き、少し膨らんだきたら上から網や天板をのせて抑え、そのまま良い焼き色がつくまで5〜10分焼く。
- ※オーブントースターで作る場合…10〜20分焼く(表面が焼けてきたらアルミホイルで覆う)。

パイシートに寄せられた組合員さんの声

キーマカレーと相性バッチリ

(下関地域 長府コープ委員会)

パイシートにキーマカレーを挟んでオーブンで焼きます。キーマカレーと相性バッチリでさくさくして美味しい！パイシートはすぐに解凍できるので扱いやすいです。



CO-OP キーマカレー  
宅配予定 毎週取扱 店舗 取扱い  
※「マイポケット」掲載

ミートソースやジャムを活用

(周南地域 久米コープ委員会)

CO-OPミートソースに、挽き肉と玉ねぎを足して具を作り、パイで包みました。みりんとうすターソースを足すとすごく美味しんです！ぜひトライしてみてください！小麦粉を足すと包みやすい状態になります。また、「シナモン&アップルジャム」をパイシートに包んで、簡単アップルパイも試作しました。すごく美味しかったです。



CO-OP ミートソース  
宅配予定 毎週取扱 店舗 取扱い  
※「マイポケット」掲載



CO-OP シナモン&アップルジャム  
宅配予定 2月3回 店舗 取扱い  
※新下関店、宇部店、いずみ店、どうもん店のみ

コロコロミートパイ

(中部地域組織委員会)

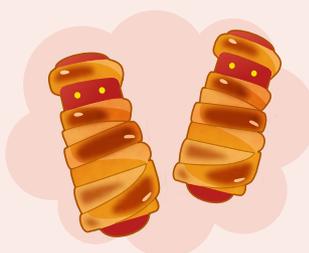
パイシート1枚をめん棒で伸ばして6等分にカット。CO-OPでりやきミートボールを1個ずつのせて包み、たこ焼き器で焼き色がつくまで焼いたら出来上がり♪



ミイラのソーセージ

(周南地域 遠石コープ委員会)

材料(5個分)  
ホットドック用ソーセージ…5本 / パイシート…1枚 / イエローマスタード又はケチャップ…少量 / 水溶き卵…適量(なくても良)  
作り方  
① オープンを220℃に温めておく。パイシートを使う20分程前に冷凍庫から出しておく。  
② 生地を太さ1〜2cm幅、30cm長さに伸ばして、ソーセージを巻きつける。端が下になるようにして、オープンに並べる。  
③ ②に好みで生地の表面に水溶き卵を塗り、オープンでこんがり焼き色が付くまで。  
④ ③が焼きあがいたら冷まして、イエローマスタードを箸の先にちよんとつけて目を作る。ケチャップだと赤い目。



表紙の料理レシピのご紹介

りんごのフラワーパーイ

材料(8個分)

パイシート…1枚 / りんご…1個 / バター…10g / はちみつ…大さじ2 / レモン汁…少々 / シナモン…少々 / ツヤ出し用はちみつ…大さじ1

作り方

- ① りんごは皮付きのまま薄いくし型に切る。
- ② フライパンにバターをとかし、①のりんごをはちみつ、レモン汁を入れ、軟らかくなるまで煮て、シナモンをふる。
- ③ パイシートは解凍し、めん棒で約12×21cm角に伸ばし、縦長に8等分に切る。1本ずつに②のりんご4枚を並べて、ばらの花の形になるように巻く。
- ④ 200℃に予熱しておいたオーブンで約15分焼き、表面にはちみつを塗る。

ほうれん草とツナのデニッシュ

材料(2人分)

パイシート…2枚 / 卵黄…1/2個  
A ツナ缶…1缶 / ほうれん草…1束 / マヨネーズ…大さじ1 / 塩・こしょう…少々  
B えび…小3尾 / アボカド…1/2個 / カッテージチーズ…大さじ2 / オリーブオイル…大1/2 / 塩・こしょう…少々

作り方

- ① パイシートは常温で軟らかくしておく。卵黄は溶いておく。
- ② Aほうれん草はさつと茹でて冷水にとって水気を絞り、1cm幅程度にざく切りにする。ツナ缶は軽く水気を切り、ほうれん草と一緒にボウルに入れ、マヨネーズと塩・こしょうを加えて和える。
- ③ えびは茹でて1cm程度に、アボカドは1cm角に切る。材料をすべてボウルに入れて和える。



スティックパイ

材料(8本分)

パイシート…1枚 / 生ハム…30g / バジル…適量 / ミックスナッツ…15g / オリーブオイル…適量 / 粗挽き黒こしょう…少々

作り方

- ① パイシートは解凍し、めん棒で約13×25cm角に伸ばす。ミックスナッツは細かく砕く。
- ② オリーブオイルを全体に塗る。
- ③ パイシートの半分にミックスナッツ、黒こしょうをちらし、その上に生ハムとバジルを敷き詰め、はさむように半分に折る。
- ④ めん棒で全体を軽くのばし、幅1.5cmに切り、1本ずつ数回ねじる。
- ⑤ 200℃に予熱しておいたオーブンで約15分焼く。  
※子ども向けには黒こしょうをふらずに、ケチャップを塗っても良いです。



2020年度も引き続き、おすすめ商品やレシピを11ページのおたより用紙にてお寄せください。よろしくお願いたします。

