



素材の味をいかした!

風味豊かな発酵バターのショートブレッド

素材をいかしたシンプルな配合
原料は小麦粉、バター、砂糖、食塩、小麦食物繊維のみ、膨張剤や乳化剤は使用していません。家庭で手作りしたようなシンプルな配合で、バターや小麦などの素材をいかした、飽きの来ない味わいに仕上げています。



発酵バター21%・北海道バター10%を使用し、風味豊かに焼き上げたショートブレッドです。独自の間接式オーブンを使用し、高温の熱風でじっくり焼き上げたザクザク食感。表面はさっくりとした歯ごたえが感じられ、口の中ではほろっととろけるような口どけのよさが楽しめます。



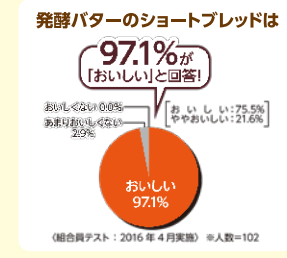
個包装で手軽に食べられるのもうれしい
おもてなしにも大活躍
発酵バターのショートブレッドは、小腹がすいたときの最高のおやつです。濃厚なバターの香り、ちょとかための食感、コーヒーのおともにもいいし、お友達が集まった時のおもてなしにも喜ばれます。
(山陽小野田市 O・Uさん)

風味豊かな発酵バターのショートブレッド 宅配予定 2月3回 店舗取扱い

1 ○○だからおいしい
原料や製造方法などおいしい理由が明らか
産地を限定した原料を使用したり、手間のかかる丁寧な製法でつくるなど、おいしいのためにとことんこだわりの「コープクオリティ」。それらのこだわりが「めざす味のよさ」につながっているか、日本生協連と製造メーカーが厳しく確認しながら開発しています。

2 ○○にこだわっている
他の商品との違いが明確
「コープクオリティ」シリーズならではの魅力が伝わる商品になっているかも重要なポイントです。開発にあたっては市販のさまざまな競合品も研究し、組合員さんが競合品より「おいしい」「買いたい」「感じられる商品づくり」を追求しています。

3 みんなの「おつこじ」
1000人規模の組合員テストで8割以上がおいしいと評価
CO-OP商品全般で組合員さんの声を取り入れていますが、「コープクオリティ」はより厳しい基準で評価。組合員テスト(パネル数100名規模)により、「おいしいややおつこじ」と答えた組合員モニターが8割以上であることを条件としています。



おいしさにこだわったプレミアムブランド
コープクオリティ
2015年6月に誕生したコープクオリティ。おいしいものを食べたいと思うとき、選んで間違いない味をめざした商品です。3つのポイントを満たした商品のみをラインナップしています。

【今回のテーマ】
私への「褒美商品」

- 各地の名産品を楽しむ**
(美祢市 夢遠さん)
頑張つてやり遂げた時のご褒美スイーツは、大宰府の梅ヶ枝餅です。冷凍庫から出して解凍し、少し上等のお茶を淹れていただきます。疲れが軽くなり、次の活動への意欲が出ます。コープのお店で手軽に名産品を買うことができ、至福のひとつとさせていただきます。
- レンジで簡単♪**
(宇部市 K・Uさん)
解凍して器に移し、レンジでチン。カップ入りのものと比べると少し手間がかかりますが、とても美味しいです。ごちそう感がアップして祝いの膳に最適です。
- 豪華なおやつタイム**
(周南市 N・Fさん)
家事・育児につかれた日にパナクリーム味をご褒美として食べています。電子レンジで温めるだけで赤ちゃんの豪華なおやつタイムになるので気に入っています。



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伝えて広げる「わが家のいちおし活動」。
今回は、「風味豊かな発酵バターのショートブレッド」に寄せられた組合員さんの声や、「コープクオリティ」シリーズについてご紹介します。

風味豊かな発酵バターのショートブレッドに寄せられた 組合員さんの声

- 子どもにも安心**
(岩国市 H・Nさん)
原材料がとてもシンプルで、子どもと一緒に安心して食べられるので気に入っています。バターの風味とザクザク食感が最高です。
- 寒い冬には...**
(周南市 ほかちゃんさん)
1本で食べ応えがあり、おやつや夜食にもオススメです。ザクザクした食感にバターの香り!ホットミルクに良く合います!おいしいです!
- ママだけの内緒**
(下関市 ふくちゃんさん)
個包装されており、ちょうどおやつにピッタリです。発酵バターの香りが鼻に抜け、コーヒーにも合いますよ。子どもに隠れてこっそり食べたい上質なおやつです(笑)
- 朝食がわりにも**
(宇部市 さくらんぼさん)
朝食のパンがわりにもなりますよ!食べ応えがあるので「コーヒーはもちろんです。コーンスープなどにも合いますよ。家族みんなのお気に入りです。」
- バターがきいている!**
(下関市 hiroさん)
先日初めて食べました。発酵バターを使用しているため、とても香りが良く濃厚でもおいしいかったです。カロリー高いので、食べすぎには注意です(笑)
- 5555555555**
(下関市 K・Tさん)
残業のときによく食べたい!おいしい!個包装だから食べすぎが防げるし、みんなにあげることもできる!一石三鳥です。

表紙の料理レシピのご紹介

グラスでティラミス
材料(2人分)
マスカルポーネチーズ...70g / 生クリーム...60g / 砂糖...小さじ2 / ショートブレッド...8本 / エスプレッソソースまたはインスタントコーヒー...適量 / ココアパウダー...適量

作り方
1 ポウルにショートブレッドを入れて砕き、エスプレッソソースまたは、インスタントコーヒーを入れて浸しておく。
2 別のポウルに生クリームと砂糖を入れて、しっかり泡立てる。
3 ②にマスカルポーネチーズを入れてよく混ぜ合わせる。
4 グラスに①と③を交互に入れて重ねていく。仕上げにココアパウダーを振る。
★エスプレッソソースがなければ濃い目に入れたインスタントコーヒーでもOK!

チョコがけアラカルト
材料
ショートブレッド...12本 / カカオ70%チョコレート...80g / ナッツ / ドライフルーツ等...適量

作り方
1 チョコレートを湯煎にかけ、よく溶かす。
2 ショートブレッド1本ずつに①を適量かけ、砕いたナッツやドライフルーツ等お好みのトッピングをのせて、冷やし固める。
★トッピングはお好みでアレンジしてOK!



次回は、「CO-OP かわいいステイックゼリー」に関するレシピや、家族のお気に入り商品を教えてください。

