



ちゅるんと食べやすい!

# わいわいスティックゼリー

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「わが家のいちよし活動」。  
今回は、「わいわいスティックゼリー」に寄せられた組合員さんの声や、アレンジレシピをご紹介します。

## わいわいスティックゼリーに寄せられた 組合員さんの声

### 毎日の習慣に

(防府市 A・Yさん)  
わが家には1年中欠かせない一品となっていて、そのまま食べるのではなく、凍らせて。未婚は冬でもほぼ毎日食べて寝るというのが習慣なくらい大好きです♡



### 袋のイラストが可愛い

(山陽小野田市 Y・Iさん)  
間食として利用しています。量的にも罪悪感のないところが好きです。果物だけではなく、野菜もいろいろな種類が出るというなあと、思っています。袋のイラストも可愛らしく、気に入っています。

### 効果抜群です

(周南市 M・Uさん)  
小さい子どもから食べられるので、わが家では子どもがお風呂になかなか入ってくれない時は「じゃんけんゼリー」、お風呂あがったら食べられるよ〜と声かけすると、抜群の効果です。(パッケージにじゃんけんが書いてあるので)

### 季節によって

(光市 T・Oさん)  
わいわいスティックゼリーは娘のお気に入り商品です。夏は凍らせて食べています。一緒に遊ぶお友達にあげると、とても喜ばれる美味しさです。

### お気に入りの味は?

(下関市 S・Kさん)  
スティックになっているので、1歳半の息子も1人で上手に食べられます。特に夏場の食欲が落ちている時は大活躍でした。息子は青りんご味が大好きです。

### お友達にもお裾分け♡

(萩市 あみあみさん)  
わいわいスティックゼリーはカタログで見かけたら必ず買います。1歳の娘もちゅるんと食べられるし、凍らせても美味しいですよ。また、子どものお友達と交換するのにちょうどよく、喜ばれます★

## 3種類のフルーティーな風味

グレープ味・オレンジ味・青りんご味の3種類の味をセット。果汁20%のおいしさをプラスしたフルーティーな風味が楽しめます。

### 手を汚さずに食べられるスティックタイプ

子ども持ちやすい、1本の長さが約12cm・16gのスティックタイプです。少しずつ押し出しながら食べられるので、小さな口でも大丈夫。袋は、どこからでも開けられ、手を汚さず食べられます。また、冷凍庫で凍らせればシャリシャリとした食感になり、夏のデザートとしても楽しめます。

### かわいくて便利な個包装

- ★ハサミがなくても開けられるマジックカット
- ★何味かひと目でわかるパッケージ
- ★かわいい動物・じゃんけんイラストも♪



### 食欲のないときでも…

子どもが小さいとき、よくお世話になった商品です。ゼリーの中でも弾力があり、かさばらないのが良かったです。食欲のないときにも1本。保存もきくので◎。また買ってみようっと!! (下関市 S・Yさん)



CO-OP 日幸製菓 わいわいスティックゼリー  
15本入り 宅配予定 4月3回 店舗取扱い  
CO-OP 日幸製菓 わいわいスティックゼリー  
32本入り 宅配予定 4月2回 店舗取扱い



## 【今回のテーマ】 家族のお気に入り商品

### 癒しのティータイム

(山口市 リえさん)  
コープの紅茶ティーバッグがお手頃価格でお気に入りです。味&香りも良く、量も多い!朝食に、おやつタイムに、よく登場しています。そのまま置いておくときも、まろやかで香り、密閉容器に入れて香り、が抜けないようにしています。



紅茶ティーバッグ ダージリン 店舗取扱い

### のびのびの良さがたまらない!!

(岩国市 みきさん)  
細うどんが好きなので、購入するならコープのものに決めています。のびのびが良く、こしがあって家族みんな気に入っています。時々お買い得価格で販売されているのも魅力です。



讃岐細うどん 宅配予定 4月2回 店舗取扱い

### 子どもも大好き

(下関市 チヨコ大すきさん)  
特に塩味が好きです!もちろんなそのまま食べなくても美味しく、子どもがパクパク食べています。中でもいちおしは、大葉と梅(チューブ)をのせて食べるのと最高のおつまみになります♡



炭火やきとりもち串(振り塩) 宅配予定 4月2回 店舗取扱い

### ラーメン好きさんにも…

(柳井市 Y・Fさん)  
五目あんかけラーメンは、ラーメン大好き主人が絶賛で、これを夕食に出した日にはとてもご機嫌です。美味しい商品を作ってくださってありがとうございます。



国産野菜の五目あんかけラーメン 宅配予定 4月2回 店舗取扱い

### いろんな料理に大助かり!

(山口市 匿名さん)  
わが家は全員コープファン。特にふわ鶏肉も肉は毎回2袋注文しています。一口大に切つてあるので、調理がすぐ出来てとても助かっています。唐揚げ・シチュー・煮しめなどにして美味しくいただいています。



ふわ鶏肉も肉 煮物用(バラ凍結) 宅配予定 4月3回

### 高齢の母にも安心

(防府市 うさぎのかあさん)  
初めて買ってみたら、調理も簡単で味付けも良く、89歳の母が美味しい、美味しい!と食べてくれました。



レンジで簡単! 骨とりぶりの煮付け 宅配予定 5月1回

## 表紙の料理レシピのご紹介

### ゼリーの牛乳かん

- 材料(4人分)  
粉寒天…4g / 水…200cc / 牛乳…300cc / 砂糖…50~60g  
ゼリー…適量
- 作り方
- 1 牛乳は常温に戻しておく。
  - 2 鍋に粉寒天と水を入れ、中火にかける。やさしく混ぜながら、沸騰したら1~2分溶かし、さらに砂糖を入れて溶かす。
  - 3 2の鍋に牛乳を少しずつ加えてよく混ぜる。
  - 4 水でぬらした器に半分くらい入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
  - 5 4が固まったら、小さく切ったゼリーを盛り付ける。
- ★牛乳は冷蔵庫から出して室温に戻しておくか、軽く温めてから加えてください。  
★お好みでフルーツ等をトッピングしてもいいですね♡



### フルーツパンチ

- 材料(4人分)  
ゼリー…各4本程度 / 好みのフルーツ…400g程度 / 炭酸水…600cc / 砂糖…各大さじ4 / レモン汁…小さじ1
- 作り方
- 1 フルーツは食べやすい大きさに切つて器に入れ、砂糖、水、レモン汁をなじませて冷やす。ゼリーは一口大に切る。
  - 2 グラスにゼリーとフルーツをシロップごとと分けて入れ、食べる直前に炭酸水を注ぐ。
- ★フルーツはお好みでどうぞ♡  
★白玉を作って入れるとさらにボリュームアップします。



次回は、「大好きやまぐち牛乳」に関するエピソードや、毎日の必需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♡