



マーガレット



コープさが生活協同組合

2025年 4月号

杵藤エリア くみかつスタッフ

第3支所 0954-36-3543

April
卯月

春爛漫、桜花満開、出会いの季節となりました！
今月も元気にお過ごしください♪



えんJOYねっと「わくわくワーク」とコラボ企画 「みそ作りを体験しませんか？」を開催しました！！



冬に後戻りして寒かった3月19日(水)に、えんJOYねっと「わくわくワーク」の井上さんを講師に迎え「みそ作り」を体験しながら組合員さんと交流しました。



ポイント①
練っていると硬いですが、
下から掬い上げて手の母
指球の所でギュッと押しな
がら混ぜます。煮汁は入
れない方がいいです。



ポイント②
みそを丸めて、ゆっくり
と半分に割ってみます。
ゆっくりと粘り気のある
割れ方をしたら出来上
がりです。

◇大豆を潰して、麴(塩入り)と混ぜ合わせる

◇出来たみそ
を小分けにし
ます。



ポイント③
袋の中の空気は抜いて入口のみそはきれいに取り除きます。
カビの原因になります。

◇試食タイム



持ってきていただいたみそ
をきゅうりにつけて食べま
した!! とても美味しかり
です♪

♡好みの食べごろのみその出来上がりが楽しみですね！
麴の割合が多いと甘めのみそが出来るそうです。

参加者さん同士の交流も和気あいあいでした♪

★参加者の感想★

- ・とても楽しくできました。班の皆さんと、おいしくな～れ
を合言葉に協力してできました。
- ・とてもわかりやすい説明で、とてもたくさんの事を学ばせて
もらいました。何より笑顔あふれる時間でした。
- ・知らない事だらけだったので大変勉強になりました。難しい
イメージでしたが丁寧に教えて頂けて、ぜひ家庭でも作って
みたいという気持ちになりました。

皆さんが楽しそうにおしゃべりしながら作業されていて、
私たちも勉強になったし、楽しかったです！



自家製みそを持って！

★寒い中のご参加、ありがとうございました!!



組合員商品活動交流会(2/19)に参加しました。CO-OP 味パック合わせだしについて学習しました。



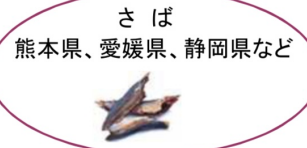
毎週！カタログ「る〜ぷ」に載ってます。
←税込624円
(10.5g×8袋)×3 24袋入

製品へのこだわり ー原料

味パックの原料の魚種は、国内産のいわし・あじ・さば・かつおとその他魚以外に昆布・椎茸を使用しており酸化防止剤・BHAを使わないで商品化したことが商品特徴です。



いわし・あじ
長崎県、瀬戸内、山陰など



さば
熊本県、愛媛県、静岡県など



かつお
鹿児島県、静岡県



昆布
北海道



椎茸
九州など

だしの取り方

- 〈上手なだしのとり方〉
※4〜5人分のだしをとる場合
- ①カップ3杯(600ml)の水に、本品1袋をパックのまま入れます。
 - ②3〜5分間沸とうさせます。
 - ③袋を取り出します。
- ※だしが出にくくなるため、鍋のふたはしないでください。



■ポイント
※袋をきつくしぼると苦味やにごりの原因になります。
※あらかじめ数時間水につけておくと、よりおいしいだしが取れます。

ココ！
大事!!

それぞれの出汁を試飲した後、混ぜ合わせて試飲。単独では味わえない複雑で豊かな旨みが作り出されていました。西日本(あわせだし)と東日本(いわしが主)では、出汁の味が違うそうです！



ラブコープオンライン工場・産地交流会 (2/19) 「コープのコーヒーマグ」 YouTube視聴しました！

コーヒーは世界約70カ国で栽培され赤道を中心とした「コーヒーベルト」と呼ばれる熱帯地域に集中していてコーヒーチェリーの豆(種子)の部分を楽しんでいます。

オリジナルブレンド	モカブレンド	キリマンジャロブレンド	リッチブレンド	アロマブレンド
しっかりしたコク、ほのかな酸味、苦味のバランスよい味わい	モカ特有の華やかな甘い香りほどよい酸味のやさしい味わい	タンザニア特有の甘い香り、すっきりした酸味、ほどよいコク	マンデリン特有の香りが楽しめる、コク深く、濃厚な味わい	しっかりしたコクと香り、ほのかな酸味と苦味の味わい

お好みの一杯を探してみてください!!

〈商品一例〉



レインフォレスト・アライアンス認証をご存知ですか？

このマークを取得するために農園主の方々は努力されているそうです。

Q:なぜカエルマークなの？
A:環境のバランスが崩れた時に、真っ先にいなくなると言われているカエルの存在によって生態系の状態を知ることができます。

温暖化の影響でコーヒーの生産に適した土地は、2050年までに50%に減少するといわれているそうです。私達も温室効果ガス削減などの努力をして、いつまでもおいしいコーヒーが飲めるようにしていきたいですね。

コーヒーの製造工程の動画を見て、コーヒーの出来る様子やおいしいコーヒーの入れ方を知ることができて大変勉強になりました。

