

▶▶16ページより続く



生産者さん おじゃまして〜す

～ 神戸市・朝日共販(株) ～



孫も夢中になってカニを食べ  
「ばーちゃん、おいしーおいしー」って

(昨年利用された組合員さん)



年末年始には欠かせない鍋。ぶりっぶりにはじける食感、ふわっと広がる甘みと香り…この年末年始は、そんなカニを口いっぱい頬張ってみませんか??

関西の食文化に根付く『カニ』へのこだわりを、とことん追求する“鮮度の鬼”こと朝日共販さん。大量生産を行うほとんどの工場では機械加工によって各工程での作業時間が長くなったり、再凍結を繰り返したりで、鮮度を落とすことも…。そこで朝日共販さんでは、工程ごとの待ち時間を無くすため、手作業で「商品を止めることなく一気に仕上げる」画期的な作業が行われています。

漁獲量が少なく(全体の約10%)、スーパーなどにも出回りにくい“バルダイ種”。そんな希少なカニも、生協では予約注文によって数をあらかじめ確保することで、確実に組合員さんにお届けすることができるのです。

組合員さんに、「食べ方を失敗してほしくない」と商品に解凍方法やレシピを載せた紙を同封したり、「高価なものだからこそいい品質のものを」と、とことん鮮度にこだわったり…。一人ひとりが商品に責任とプライドを持ってとりくむ姿勢に、とても熱意を感じました。



朝日共販 営業部課長  
柿本さん

かに鍋は身の色が透明から白くなって、全体的に色が変われば食べごろです。食べる分だけしゃぶしゃぶして、お鍋の中でほつたらかしにはせんといってください!!

★いちばんおいしいところをたっぷりお届け★

- ◎脚の太いところを使用し、細い部分はいりません
- ◎氷の量を除いた重さで計量し、袋詰めしています

10月13日(月)～17日(金)の週に配布の「おせち&12月31日宅配」12ページを見てね  
※今週はダイジェスト版「かにチラシ」を配布しています

朝日共販 <12月31日宅配> 予約のみ  
しゃぶしゃぶ用 生ずわいがに  
(特大)バルダイ種 冷凍

1.4kg(700g×2) 本体15,800円(税込17,064円)



限定  
400点

“バルダイ種”ってどんなカニ??

ずわいがにには、細身のオピリオ種と、脚が太いバルダイ種があります。バルダイ種は繊維質がしっかりしており、濃厚な甘みと食べ応えがあり、関西で好まれています。



作り置きはせず、出荷量に合わせ、当日加工・盛り付けを行い出荷

食べ方イロイロ♪

旨味がにげない  
てんぷらもおすすめ!!



朝日共販 営業部  
玉田さん



ロシア・アメリカで漁獲されたカニ。水揚げされた後、素早く凍結処理をして日本へ搬入されます。

おかげさまで  
機関紙ぱるタイム  
100号! 記念  
第6弾

“旅するパル子ちゃん人形” (6人目)  
おっきなカニをパクリ♡の巻

\*今回は大阪市住之江区出身の  
畑パル子ちゃん(組合員・畑さん作成)  
です。

ブログにこぼれ話を載せています。見てね。  
<http://www.palcoop.or.jp/blog/palko/>

「旅するパル子ちゃん人形」は随時募集中! くわしくはホームページ  
[http://www.palcoop.or.jp/pal\\_news/information/palko.html](http://www.palcoop.or.jp/pal_news/information/palko.html)



わぁ  
まっさい!!