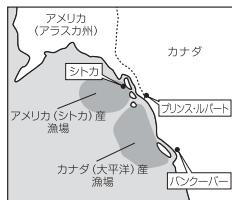


かすのこ



★新しくないとできません

原料のニシンの卵の鮮度が悪いと血が回り全体に黒っぽくなります。そのような状態では無漂白の商品にはできません。まさに「無漂白かすのこ」は鮮度の良さの証なのです。

お届けしたときの色はあるがまま。
 一皮剥けば黄金かすのこ

今年もカナダ産（シンの量は横ばい）のため、価格は昨年同様です。今年のカナダ産かすのこの特長は18g/5個で、やや小ぶり。それに対し昨年から原料に加えた、アメリカ・シトカ産のかすのこは25g/5個のものですが、大きな違いはありませんが、どちらの漁場も近く、品質に違いはありませぬ。



CO-OP 生協の無漂白塩かすのこ 冷蔵
 (トレイパック)
 いすれも 12月3回・4回・5回
 (カナダ産) 200g 予約価格 1,880円 300g 予約価格 2,780円
 (アメリカ産) 400g 予約価格 3,580円 1kg 予約価格 8,300円



産直牛すき焼用(ロース・肩ロース)冷蔵
 12月4回・5回
 400g 価格 1,750円

牛肉 好みに合わせて

お正月の牛肉は①産地・生産者指定の産直牛(ホルスタイン種)を贅沢に、肉質のやわらかなロース・肩ロースで「産直牛すき焼用(ロース・肩ロース)」②贅沢にすき焼きで黒手牛を愛し「みだし」な鹿児島和牛すき焼き用(肩ロース)③低価格で和牛に近い味を楽しむたいなら「味彩牛すき焼用肩ロース(交雑種)」を好みに合わせて選べます。

お肉を
 おいしく食べる

解凍
 方法

24時間くらいかけて冷蔵庫でじっくり解凍します。そうするとドロップ(血液や旨みの汁)が出るのを防げます。

ローストビーフ

通常企画ではないローストビーフ



滋賀県産牛ローストビーフ 冷蔵
 12月3回・4回・5回
 230g+ソーラ20g×2 予約価格 1,980円



職員 佐々木 栄美さん

肉好きの息子に初めてこのローストビーフを食べさせたとき、「母ちゃん、何この肉!めっちゃうまい!」と目をキラキラさせていました。今年はお正月を待たずにクリスマスにも使って豪華に見せようと思います。

お忘れて
 ないですか

おせちセットの予約最終です!

提出は11/2(月)~6(金)の注文時に。

どう楽しむ? お正月商品 へお正月準備号へ



13家族38人が「富山コシヒカリ」無洗米富山コシヒカリの産地、富山県小矢部市を訪ねました。5月の田植えツアーで植えた稲が、すっきり実った穂を垂れてお出迎え。鎌で刈ったり、生産者の方と一緒にコンバインに乗って刈り取りを体験しました。さつまいも掘りやお米の貯蔵施設の見学、収穫祭への参加をして生産者と交流しました。

JAいなば

9月26日・27日

包装が変わりました

CO-OP 富山コシヒカリ
 5kg
 11月2回 2,380円
 無洗米の企画もあります



生産の現場をしっかりと守っていただいていることに感謝です。私たち消費者も国産のお米を守るために声をあげ、努力したいとおもいます。田んぼ、稲刈り、芋掘り、餅つき、焼き芋、ゆで栗...日本の食文化を大切にしたいものです。
 城川秀実さん
 平川みゆきさん

「こめの、たいせつさがわかりました」

稲刈りツアー

JAグリーン近江

9月12日



CO-OP 滋賀コシヒカリ
 5kg
 11月3回 2,180円

こめの、たいせつさが分かりました。こめをたいせつに一つぶものこさず食べるようになります。 齊藤琴音ちゃん

いつも食前に「いただきます」と感謝していますが、改めて農作業をしてくださる方がいるから、こうしておいしく食べれるんだなと実感しました。稲刈りも、私たちは初めてで短時間だったので「楽しいなあ」と思っていました。毎日の仕事となると...本当、大変だなと思いました。 山田千恵さん

「滋賀コシヒカリ」「無洗米近江こしひかり」環境こだわり米の産地、滋賀県蒲生郡日野町上迫にある田んぼを、25人の親子が訪れました。小雨が降る中でもカッパを着てがんばった稲刈りの後は、さつまいも掘りや、餅つき。わいわいながら自分たちで握った、おむすびの味は格別!



食べ方 上手に切るには
 完全に解凍すると家庭の包丁では切りにくいので(肉包丁なら大丈夫です)流水で10分さらして半解凍してからスライスすると盛り付ける間に完全解凍されます。

いろんな味で楽しむ
 添付ソースは炒めたたまねぎを使用した甘みのあるものですが、ポン酢、ゆずこしょう、わさびでいただく肉の旨みが引き立ち、また違った楽しみ方ができます。