



おすすめ商品試食と粉浜店紹介

11月10日 阿倍野地域活動委員会(大阪市) 阿倍野組合員会館 参加25名(うち子ども5名)



溝口店長から粉浜店の紹介。曜日ごとのお得な情報や、お店のポイントの話など話題がたくさん!



委員さんが彩りよく盛り付けた試食の商品。お正月気分も盛り上がりました



商品のこだわりや良さを知ってもらい、委員会の活動と粉浜店を知ってもらう機会として開催した試食会。まず最初に、委員さんより試食商品の説明があり、委員さんお気に入りの冷凍「安納やきいも」は、「当たり外れがなく、手軽に小さな子どもさんでも朝食やおやつにも便利」とおすすめ。普段の委員会の取り組みの紹介を交えながら、迎春商品などの試食を行いました。後半には粉浜店の溝口店長より、昨年のオープンより状況をお聞きしました。阿倍野地域はお店まで少し距離のある地域ですが、よく行かれていた。組合員さんもおられました。

お店では、組合員さんへ笑顔であいさつすること、組合員さんとの会話を大切にしていると言われていました。だから活気があり気持ちよく買

安納やきいも 冷凍
500g(約5〜8個入)
次回企画：2月4回



い物ができると感じました。去年10月に行われた、おぼけかぼちゃの重さ当てクイズの報告を聞き、「見た、見た」「答えたよ」と盛り上がりました。「栗のイガがついたものを仕入れて秋を感じてもらおうと企画。組合員さんからは『自然を身近に感じているね』と声をもらっています。季節・旬を感じてもらえる売り場を心がけていきます!」と溝口店長。共同購入と店舗での購入とをうまく使い分けて利用できればと思います。

くらし
平和
環境
食

組合員活動のコーナー

みかん収穫体験 ～有田コープファーム～

11月3日 門真合同地域活動委員会(門真市) 参加42名(うち子ども8名)



産直 有田ポンカン
800g前後(6〜8玉)
次回企画：2月3回



生産者の山下さん(右)と一緒に

たくさん収穫できたよ



「一人で参加したけど楽しかったわ」と嬉しい声を聞く事ができました。

秋晴れの中、和歌山県・有田コープファームへ。「参加して良かった。また行きたい」との地域の組合員さんの声に添えて、昨年に続き2回目の企画。昨年を上回る応募がありました。

高速のインターを降りて、有田川町周辺を走行していたら、おいしそうなオレンジ色の実をつけたみかんの木が道に並んでいました。みかんの産地に來た事を実感!

についての話や、安心安全を届けるための日々の生産者の苦労話など聞きました。

参加者は、みかんをとる際の説明通り「おいしそう」と思った木のみかんをまず1個試しながら「これは!」と思うみかんの木を探していました。みかん園の中では、「このみかんおいしいね」と親子で話す声や、「初めてみかんを収穫したわ。楽しかった!」「一人で参加したけど楽しかったわ」と嬉しい声を聞く事ができました。



みかんに囲まれてうれしい〜♪

迎春商品学習試食会

11月7日 大淀パル委員会(大阪市) 中三会館 参加30名(うち子ども2名)



当日は、委員会ニュースを見られた組合員さんをはじめ、お友達に誘われたご近所の方などたくさんの方が参加され、会場がいっぱいになりました。

パル委員でおすすめしたい商品を選び、迎春商品だけでなくクリスマス料理も提案。カタログではわからない、実際の商品の味やボリュームなどを見たり食べたりして実感していただきました。パル委員は参加者のテーブルを回り、商品の説明や味の感想を聞きました。

参加者からは「全部おいしい!!」という声をはじめ、「『黒豆』は大きくてツヤツヤね」「『生協の味付かずのこ』は、今まで買ったことがなかったけど、今日試食して気に入りました!」「塩かずのこ」と一緒に購入したいわ!という声も。中でも「年配から子どもまで食べられますね」と、「国産黒牛ローストビーフ」が大好評でした。

迎春商品を通して生協を知ってもらう機会になった試食会。今後も大淀パル委員会は、地元・中三会館などで地域の方々に生協を知ってもらう取り組みをしていきます。



おせち予約しましたよ! 価格お手頃で、今日いろいろとお味見して、届くのが楽しみです

CO・OP 北海道産秋鮭スモークサーモン
切り落とし 冷凍 40g×2
次回企画：2月3回



当日試食でも出されていた「スモークサーモンのパンのせ」ちょっとしたパーティで活躍そう!

スリーエスフーズ(CO・OP毎日食パン)工場見学

10月24日 田口山パル委員会(枚方市) 参加6名



この工場で作られる「CO・OP毎日食パン」は1カ月で約60万斤作っています

厳重な見学用ユニフォームを着て見学へGO! ▼



▲製造部・齋藤さんたちからお話をうかがいました



「CO・OP毎日食パン」「CO・OPバターロール」などを製造している、(株)スリーエスフーズさん。委員さんたちは自分の眼で感じて学ぼうと、京都府久世郡にある工場を見学しました。全身をすっぽり覆う見学用ユニフォームを着て工場内へ。たくさん種類のパンを作っているだけあり、広い!案内してくださる工場長の説明を聞きながら、小さいクリームパンやチーズロールなども横目で見つつ食パンラインへ到着。「CO・OP毎日食

パン」は「湯こね製法」をとり入れています。小麦粉をお湯でこねて寝かせることで小麦がアルファ化して自然な甘みができるんですよ。それを生地に入れていきます。いかに柔らかく食感よく仕上げるかもポイントですね。トーストにすると表面はサクリ・中はもちもちの理由が分かりました。横では「CO・OPレーズンバターロール」のラインもあり、細い棒状の生地が自動でフルフル巻かれて「ちっちゃいのカワイイ」と声があがるシーンもありました。

参加者は、「消費者にいいものを届けたいという気持ち」が伝わりました。「衛生面を確認できて良かった」など感想があり、こだわりや苦労を感じることができました。



この日は5種類を試食



CO・OP 毎日食パン(6枚)
毎週企画

