

表面もご覧ください



「オリジナルブレンド(10 杯分)」
Ko) 小川珈琲「おうちでまるやか cafe」と飲み比べ。「ブレンド」は酸味きつなく飲みやすい。パック形態ずっと液に浸かるのでコクが浸け具合で変わる。(他社は下にコーヒー液が落ちるだけで浸からない。)



「鹿児島黒酢ドリンク」
Ku) 1 口目は喉に酢の刺激が少しはく
るが、その後は果物の甘味もあり美味
しく飲めた。

「お酒のおつまみ」



「無着色ひとくち明太子(徳用)120g」
U) 春巻きの皮で擦った山芋に明太子を混ぜ、海苔と
一緒に巻き、揚げ焼きにしました。



「ベビーチーズ 240g (16 個)」
U) こちらも、春巻きの皮に、海苔、大葉、縦半分
に切ったベビーチーズの順に重ねて巻き、揚げ焼きに。



「三陸産茎わかめ」
Ku) ほどよい酸味とコリコリ感がくせになりそう。

明太子巻



チーズ巻



「お一人暮らし・お一人ランチ」



「骨取りさばのみぞれ煮」 U) 朝の情報番組で紹介されたレシピ少しアレンジして
つくってみました。番組ではそうめんでは
したが、無かったのでパスタで代用。
①骨取りだから袋のままさばを手で揉ん
で砕く。②パスタ湯がく。③湯ざりしたパ
スタに、砕いたさばを汁ごとかけ、薬味(ネ
ギ、みょうが、青じそ、すりおろし生姜な
どお好みで)をトッピングできあがり。味
噌味甘めの味でした。好みでそうめんつゆ
少し足したり、お好みの味でどうぞ！



薬味(ネギ、みょう
が、青じそ、おろ
し生姜)砕く前の
小袋入りのさば



下段⇒袋の
上からさば
を手で砕い
たもの



盛付け例
夫は何も足さずこ
のままで美味し
いと食べました。



「だしが決め手のたこ焼き」
Ku) だしのきいた生地が柔らかくとろみがあり、
生姜もきいていてソースなしでも美味
しい。



「おいしい赤飯」
Ku) 餅米がモチモチで小豆もふっくら柔ら
かく塩味も少し感じられ美味しかった。

「お弁当」だけでなく



「きんぴら風ごぼう飯の素」
Ko) 味がまったりして美味し
い。お酒の仕上げにちょっと食
べるのに良い。残りごぼうが主
張していないのが良い。



「サクッとプリプリエビフライ特大」
Ku) 衣でだまされない大きくてプリプリの
えびで食べ応えがあった。

コープ商品と支所開発商品について 3 回に渡り、地域の委員 4 人で商品をチョイスし、試食商品の感想や調理提案などしてきました。コロナ禍で組合員皆さんと直接お会いして「試食会」「料理講習会」「見学会」などまだ開催できない状況です。随時感染状況により企画開催出来る内容が変化します。状況に応じた企画を今後はしていきたいと思います。皆さんのご意見感想をメールなどでお寄せください。励みになります！