



コープの 素材そのものの風味がお気に入り♪

無塩せきベーコン

機関誌
プレゼントクイズに挑戦!
(4面をご覧ください)



息子もお気に入り
2歳の子どもに食べさせるため、少しでも添加物の少ない物と思い購入。話し始めたばかりの息子も「ベーコン食べたい」とお気に入りです。ベーコンエッグや焼うどんに、用途は様々です。(高松市 T.Yさん 20代)

パンにもごはんにも!
子どもが好きなので、朝、食パンにマヨネーズ、ケチャップの上にベーコン2枚をのせてトースターで焼いて食べています。ごはんの上にも焼いたベーコンをのせたりして食べています。(さぬき市 きくりんさん 40代)

煮物にコクが出ます
ベーコンはいつも焼いて食べていましたが、買い物に行けなくてお肉がなかった時に煮物に入れたらコクが出ておいしかったです。普段はピザとスパゲティの具に使っています。(高松市 Kさん 60代)

ハーフサイズが使いやすい
ハーフサイズなので弁当に使うのにピッタリ。(東かがわ市 Hさん 70代)



下処理不要で栄養満点
メニューに困ったらベーコンを一口大に切り、スープに入れて玉ねぎ、キャベツや冷蔵庫の残り物を入れて炊いて食べます。冬場は体が温まるし、トマトとマカロニを入れるとちょっと豪華なミネストローネになります。下処理なくすべて食べられるので栄養満点です。(坂出市 Sさん 50代)

厚めで食べごたえがあります
無塩せきはやっぱり安心感がありますよね。厚みも他のベーコンより厚めで食べごたえがあるので、ラーメンを作った時にチャーシュー代わりにさっと焼いたのをのせて食べます。(丸亀市 のんちゃんさん 30代)

弁当に、パン食に
親子3人(夫、私、子ども中1)の弁当を作るようになり、利用しています。毎日作るので、なるべく健康によいものを使いたくて、選びました。厚みがあるのでボリュームがあり、ハーフにカットされてそのまま使えるのがお気に入り。食パン2枚にベーコン、チーズを挟んだり、ロールパンにも使います。定番ですが、アスパラをベーコンで巻いたり、エノキダケもおススメです。(善通寺市 S.Tさん 30代)

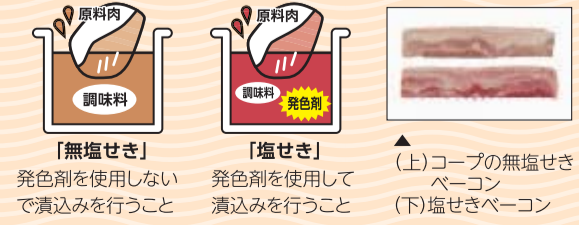
肉じゃがの肉の代わりに
いつも冷蔵庫の中に入っています。肉じゃがの肉の代わりにベーコンを入れたのが好きです。(丸亀市 Tさん 60代)

旨みがあります
スープに入れても、炒めるだけでも旨みがあって、調味料も少なめで使えるのがうれしいです。(三豊市 Oさん 30代)



コープの 無塩せきベーコンの特徴

■素材そのものの風味を生かしています
「無塩せき」とは、亜硝酸塩などの発色剤を使用せずに製造することを言います。肉の色を鮮やかに保つ発色剤を使用せず、着色料も使用していないため、素材そのものの色や風味が生きています。



■賞味期限は製造日を含めて15日
発色剤を使用していないため、発色剤を使用しているベーコンに比べ、賞味期限が短くなっています。

■肉らしい食感
市販のスライスベーコンの多くが1.5mm程度の厚みであるのに対し、2mm程度の厚みがあり、しっかりとしたお肉の食感も味わえます。



地元で作られています!
共同購入で取り扱いの『コープ無塩せきベーコン』は、坂出市の「協同食品株式会社」で製造されています。

私たちが作っています!
『おいしいベーコンを食べてほしい!』と、組合員さんに直接手渡する気持ちで作っています。従業員一同心を込めてお届けいたします。



食べて!!
竹内さん
我が家流の食べ方
「ポテトサラダ」
ベーコンを焼いてポテトサラダに入れていきます。焼くときに出る脂にも旨みがありますので、一緒に入れると風味がUPしますよ!