

食べごたえがあって
ジューシー!

讃岐もち豚 ミンチピッツ

ここがお気に入り&
こんな風にして食べています!

幼児にはぴったり!

ひき肉ではお肉を食べた気にならないけど、大きすぎるお肉は食べにくいという幼児にはぴったり!カレーやシチュー、中華丼のようなあんかけにすると食べやすく、かみごたえもあるので、お肉が好きな子どもも喜びます。(高松市 Y.Sさん 40代)

食べごたえがあります

肉みそを作るのにミンチだとボソボソするけど粗挽きだとジューシーかも、と、お店で見かけてからのファンです。カレーや炒め物に、たいがい冷蔵庫にあります。食べごたえがあり美味しいと思います。(高松市 Yさん 40代)

小さく切る必要なし

孫が小さい時に、カレー肉を小さく切って作っていましたが、ミンチピッツを利用してから味も良く、孫もよく食べてくれます。コロッケにも入れます。(まんのう町 1さん 60代)

脂のジューシーさが魅力です!



★ミンチピッツのファン代表
コープ郡家 前川店長

ぎょうざに使うと、食べた時に肉汁があふれます。ピッツと普通のミンチで作るハンバーグは、たっぷりの肉汁にソースとケチャップを加えてハンバーグソースに。冬場は、ピッツに鶏ミンチと生姜で、自家製つみれ鍋。我が家では1年中欠かせません!

肉感があって使いやすい

肉感があるのでいろいろ使いやすい。ミンチとミンチピッツでハンバーグ、美味しいです。お好み焼きの豚肉代わりに炒めて入れたり、カレー、チャーハンにも。子どもが、どのメニューも食べやすいです。(三豊市 いちごさん 40代)

高齢の母にも食べやすい

ミンチより大きくてスライスより小さく、オムレツ、カレー等に使いやすいです。特に高齢の母は、飲み込みにくいので簡単にくだけで口に食感が残るミンチピッツはお気に入りです。(坂出市 Sさん 50代)

コープのお店 水曜日は「ミンチの日」

コープの料理教室で「ミンチピッツ」を使ったカレーがとても美味しかったので自宅でも作り、家族に好評でした。水曜日、ミンチ30%引きの日に購入して冷凍しています。小分けにして、肉じゃが、ハンバーグ、コロッケなどに活用しています。もち豚自体が美味しいし、粗挽きなので、肉好きな我が家にはもってこいの商品です。(高松市 Hさん 30代)

独特の匂いのない讃岐もち豚

かぼちゃとミンチピッツのそぼろ炊き合わせ。讃岐のもち豚は豚肉独特の匂いがなく、とても美味しくいただけます。(高松市 チコちゃん 70代)



共同購入の2分割トレー
(約150g×2)
[まいご〜ぶ 9月4回 注文番号 28]

1回量が丁度いい

ハンバーグや3色丼を作る時、必ず使用します。1回量に分けてくれているので、丁度いいし手も汚さずとても良いです。(丸亀市 ゆうさん 30代)

皿に残りにくい

通常のひき肉より大きいので、料理した時に皿に残るといった事が少なく使いやすいです。ナスを使った料理やドライカレーには食材とのからみ具合がよかったです。(宇多津町 さくらもちさん 50代)

地元で加工されています!

(株)協同ミートプロダクト (高松市国分寺町園分)

コープのお店や共同購入のお肉は、(株)協同ミートプロダクトさんで加工して出荷されています。朝3時~夕方6時まで稼働し、1日の加工量は約1.2t!



私が「ミンチピッツ」の名付け親です! ピッツは「小片」の意味です。

(株)協同ミートプロダクト
社長 片山さん

いろんな料理に使ってみてください!

加工方法

1 豚肉(カタ・スネ)などを薄くカットします。



2 ミンチ製造機で加工します。1回挽いて粗挽きしたものがミンチピッツ、それをさらに細かい目で仕上げ挽きすると通常のミンチになります。



[ミンチピッツ]

目の大きさ
9.6mm



[通常のミンチ]

目の大きさ
3.2mm



▲ミンチ担当の川西さん

機関誌
プレゼントクイズに挑戦!
(4面をご覧ください)



讃岐もち豚
イメージキャラクター もちトン

やっぱり違う! コープ産直 讃岐もち豚

豚肉の脂肪の質が硬くよく締まり、良質のものを「もち豚」と呼んでいます。県内の4軒の生産者を指定し、生協独自の飼料を与え、「コープの産直 讃岐もち豚」として供給しています。

生協指定の飼料のこだわり

飼料は麦類(大麦、小麦、パン粉)、木酢酸、竹酢酸を配合し、豚の成長段階に合わせて与えています。2014年8月より新たにオリーブ搾り果実を追加し、さらに旨味が増しています。

4面「クローズアップ」で、生産者の太田さんをご紹介します。