

想いを言葉に
言葉をかたちに

組合員の和と輪を拡げる情報機関誌

生協 **かがわ**

コープかがわホームページ <http://www.kagawa.coop.or.jp/>

発行・生活協同組合 コープかがわ 香川県高松市新北町14-27 ☎0120-4884-10 (本部)

2017年11月号
(第402号)

2017年 9月末現在
組合員数: 192,076人
出資金:
7,630,445千円

目次 2面 ●コープかがわの提携サービス

3面 ●みんなのひろば
●生協まつり写真館

4面 ●クローズアップ
●るんるんクッキング
●お便りカード(プレゼントクイズ)



組合員さんのお気に入りの声

パンが美味しいのでそのまま食べます

石窯パンシリーズが好きで、いろいろな種類を買っています。きっかけは、同じ班の人が買っていて「美味しいよー」って。それから班のみんなも買うようになって、生協やってる義理の母にも話したら、そっちの班でもみんな買ってるみたいです。主婦の口コミは強いですね。班が違っても買うものも違うみたいで、コープ委員会でも「買ってみよう!」ってなりました。私は『くるみロール』、子どもは『玄米ロール』がお気に入り。朝、ホイルに包んでグリルの弱火で15分。子どもはその間に着替えます。食べる時は何もつけません。パンが美味しいのでもったいなくて、そのまま食べます。(高松市 三原さん 40代)

いちじくの味を感じて美味しいです

丸いパン(いちじくロール)が娘のお気に入り。買いすぎると冷凍庫に入らないので、毎朝1個ずつ大事に食べています。食パンと一緒にトースターに入れ、丸いパンはホイルで包みます。低い温度で10分焼き、丸いパンだけ取り出し、食パンが焼けたらトースターに戻し余熱で温めます。そのままでいちじくの味を感じて美味しいです。(高松市 Sさん)

冷凍庫にあると便利

毎日食べるにはちょっと高いけど、これ美味しいですよ! 冷凍庫にあると便利! ちょっとお腹がすいた時、不意のお客さんにも、このパンとサラダ、卵があれば間に合います。私はレンジの解凍コースで解凍して、トースターで焼いて食べます。オリーブオイルをつけてもいいかも。(小豆島 河合さん班 60代)

私の好みにぴったり!ハマってます

ごはん派だった主人にあわせて、味噌汁、漬け物、納豆の朝食でしたが、今年、主人が亡くなり、朝は私の好きなパンとコーヒー、果物を食べています。石窯パンは一度食べて私の好みにぴったりで、それからハマってます。毎週2袋注文して1週間分。冷凍庫から出し、(夏場は)常温で30分くらい置き、焼かずに食べます。最初はハチミツをつけていましたが、今は慣れて何もつけなくても美味しいです。(高松市 Kさん 70代)

昼夜の軽めの食事に

玄米パンが栄養的にいいので気に入って、カタログに載り始めてからずっと購入しています。朝と夜はお弁当をとって、昼夜の軽めの食事に冷凍パンを食べます。解凍して、バナナをはさんだり、お昼はコープの冷凍の魚を焼いて味噌汁とパン、夜はおかずだけの弁当とパンです。冷凍庫がパンと魚でいっぱい、注文を諦める時があります。(さぬき市 Tさん 80代)

「冷凍の石窯パン」のこだわり



日本で初めて冷凍パン技術を開発。石窯で焼き上げた美味しさをそのままご家庭で楽しんでもらえる生協限定の焼成冷凍パンを発売中。

★イーストフード、乳化剤を使っていません。

★石窯で焼く

石窯は火でなく熱で焼く窯。遠赤外線効果で熱が早く伝わり水分の蒸発を抑え中はもちもち!皮はパリッと香ばしく素材の風味をギュッと閉じ込めたパンが焼き上がります。

★ご家庭で焼き立ての美味しさを

焼き立てを急速冷凍し、水分も香りも閉じ込めました。自然解凍でも美味しく食べられますが、オーブントースターで軽くトーストすると焼き立ての小麦の香ばしさと、もちもち感が楽しめます。



▲石窯のしくみ

美味しい焼き方の目安は



冷凍のまま「2分焼いて10分放置」

冷凍のまま約2分トーストし、そのまま庫内で約10分余熱で温めます。(オーブントースター1200W目安)

簡単! フチトマト & オリーブオイル

フチトマト(3個)を横半分にスライスし、トースターで3分焼き、オリーブオイル(大さじ1)、塩、こしょうで和える。

パンに合う簡単ディップ



さんま缶と大葉のディップ

さんま蒲焼缶(1缶)の身だけ(汁は入れない)を取り出してボウルに入れ、フォークでつぶす。刻んだ大葉、マヨネーズ(25g)を加えて和える。

機関誌
プレゼントクイズに挑戦!
(4面をご覧ください)