

「営業マンって生活者と触れ合う機会がないんですよ」と話す清川さん。生協の学習会で、組合員さんのくらしの声飛び交う場にエネルギーを感じて、生協と組合員さんのコミュニケーションをお手本に企業活動をされています。

クローズ
CLOSE UP!
アップ

くらしとつながって
パンで幸せを届ける

株式会社タカキベーカリー
清川 秀樹さん

「おいしい」とか、「自分へのご褒美に食べる」という声が届き、その声を集めることさらに利用が増えました。その時、商品はくらしとつながっている。売るのではなく、伝わりて売っていくのだと思いました。組合員さんからいっぱい気付けてもらって、私の企業人生が変わりました。

企業人生が変わった生協との出会い

ある生協の組合員さんが「うちの主人は食パンの6枚切りをこうやって食べるの」「私は厚切りをこんなふうに」という話をされていました。何枚切りかの枚数を、ただの品揃えとして考えていた私は、厚さにも意味があることを知りシヨックを受けました。また、フルーツとナッツが入ったずっしり重いパンを試食してもらおうと、「私たちに任せなさい!」と、理事さんが地域の交流会に持ってまわってくださいました。チラシの表紙に載り、800円もするパンが売れるわけないと思っていたら、びっくりするほど反響がありました。ワインに合う大人向けのパンとして開発したのに、「少量で栄養あるから、食の細い子どもの朝食にちょ

クリスマスに!
タカキベーカリー
フルーツブレッド
(生協用商品)
(約14×6×高さ4cm)
本体価格 860円
12月2回企画予定

パンで笑顔に
岡山工場は2005年に石窯を入れ、冷凍パンの取り扱いが始まりました。組合員さんの学習会として見学でき、香川からの見学回数は中四国の生協の中でも1位か2位です。目玉は、実際にパン生地を触って自分で成型すること。みんな笑顔になります。「食卓に幸せをお届けする」創業者の想いをこれからもつなげて参ります。

お便り募集!

お便りカードでご意見感想をお寄せください。プレゼントクイズへのご応募は答えをご記入いただき、切り取って、配達の担当者か店舗サービスコーナーへご提出ください。
締切り12月16日(土)

正解者の中から抽選で20名様にコープ商品をプレゼント!

※当選者には商品をお渡しして当選発表に代えさせていただきます。配達の担当者か店舗のサービスカウンターにてお渡しします。
9月号プレゼント答えは「重さ」でした。(応募総数129枚)

お便りカード

プレゼントクイズ
美味しい焼き方の目安は、
冷凍のまま 分焼いて 分放置

●機関誌「生協かがわ」を読んで、思ったこと、やってみたことなどお聞かせください。次回新春号3面みんなのひろばで募集のテーマ「わが家のお雑煮」についても、よろしければお寄せください。

組合員コード(必須)

お名前(ペンネーム可)

住所

TEL

センター(地区担当)・店舗(サービスコーナー)→組織部0120-4884-10

十河先生の
るんるん
クッキング

具だくさん★食べるスープ
ミネストローネ

材料(4人分) 1人前約190kcal
ベーコン・・・4枚 ショートパスタ(マカロニなど)・・・30g
玉ネギ・・・1個 チキンコンソメ・・・2個
じゃが芋・・・1個 塩・こしょう・パルメザンチーズ・さらしパセリ・・・各適量
人参・・・1/2本 トマト水煮缶・・・1缶(カットタイプ) オリーブ油・・・大さじ1
マッシュルーム缶・・・1缶 水・・・4カップ

ポーチドエッグの作り方
湯に酢を少々入れ、容器に割り入れた卵をゆっくりと流し入れる。白身を菜箸で寄せて形を整え、弱火～中火で約3分ゆでる。

作り方
① ベーコンは1cm幅に切り、玉ネギ、じゃが芋、人参は同じ位の大きさに切りそろえる。
② 鍋にオリーブ油を熱し、①のベーコンをさっと炒め野菜も加えて炒め、水とコンソメを入れ、煮立ったらアク取りをする。
③ ②にトマト缶を缶汁ごと入れ、マッシュルーム、かためにゆでたパスタを入れ、もう一煮し、味をみて塩こしょうで味を整える。
④ ③を器に盛り、パルメザンチーズとさらしパセリ★を散らす。
※人参をハートや星、ツリー型で抜いたり、ブロッコリーでクリスマス風にも。ポーチドエッグをのせるとボリュームUP。
★さらしパセリ……刻んだパセリを布巾に包んで水洗いし、布巾ごとギュッと絞れば、バラバラのさらしパセリに!

鶏胸肉スティック状に
からあげ三種

A: プレーン 1人前約150kcal
B: 塩からあげ 1人前約80kcal
C: タンドリーチキン風 1人前約140kcal

材料(4～5人分) 鶏胸肉・・・2枚(600g) 片栗粉・・・適量
A: プレーン B: 塩からあげ C: タンドリーチキン風
① 酒・水・・・各大さじ1 酒・水・柚子こしょう・・・各大さじ1
② 砂糖・・・小さじ1/2 塩・・・小さじ1/4
しょうゆ・・・大さじ1・1/2 プレーンヨーグルト・・・大さじ3
はちみつ・・・小さじ1 カレー粉・レモン汁・・・各小さじ2
③ 卸し生姜・卸しニンニク・・・各1片 塩・・・小さじ1/2
ごま油・・・小さじ1 卸し生姜・卸しニンニク・・・各1片分

ポイント! 鶏胸肉はフォークで刺すことで味の含みをよくし、柔らかくジューシーに仕上がる。

※付け合せは、キャベツの千切りにパプリカ細切り、貝割れを混ぜたコールスローとミニトマトでクリスマスカラーに。ホットチリソースやマスタード、レモンなど好みに合わせたソースを添えて。※衣にスライスアーモンド、コーンフレーク、ゴマなどで変化もつけられます。

おしゃれで華やか
クリスマス ツリーサラダ

材料(4人分) 1人前約200kcal
ゆで卵4個、スモークサーモン/4枚、生ハム/4枚、{ローストビーフうす切り・イクラ・タラコ 各適量} リーフレタス、ブロッコリー、パプリカ、ミニトマト、レモン・パセリなど適量
<ソース>
④ マヨネーズ/ 大さじ1、レモン汁/ 小さじ1
⑤ マヨネーズ/ 大さじ1、ケチャップ/ 小さじ1
⑥ マヨネーズ/大さじ1、マスタード/小さじ1/2 or 練りわさび/小さじ1/2

作り方
① ゆで卵は半分に切り、下を少し切り落として座りをよくし(写真1)、サーモンや生ハムを巻きつける。(写真2)
② ゆで卵の切り口に好みのソースをぬり、イクラ、小さく刻んだパセリとパプリカなどをのせて飾る。
③ ゆで卵、塩ゆでしたブロッコリー、リーフレタス、パプリカ、トマトなどをツリーの形に盛り付ける。