

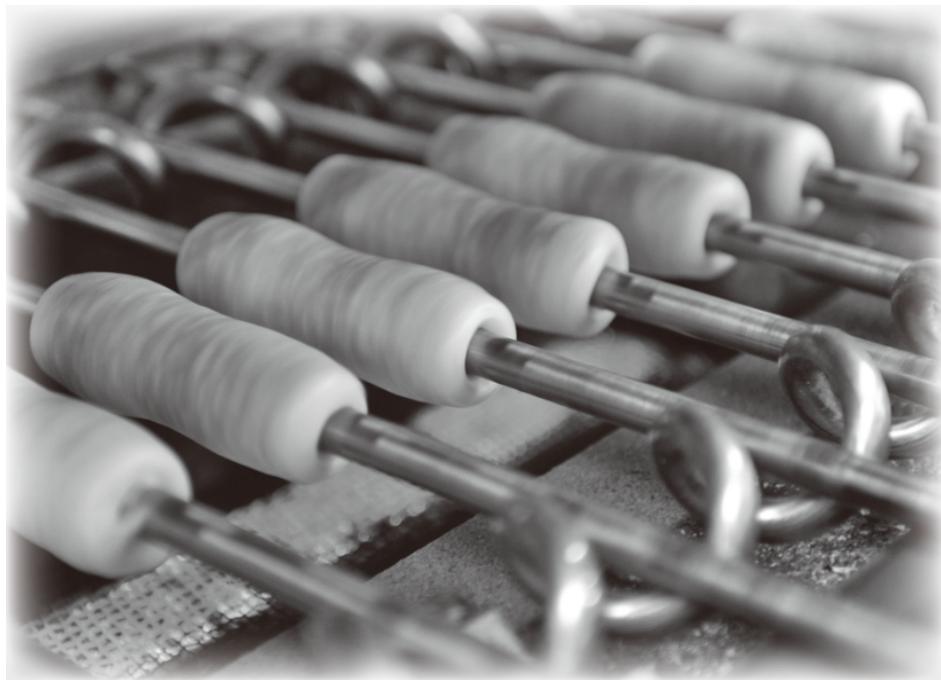
2022
8月2週号
発行/2022年8月8日

ひまわり

安心・安全で健康的な商品
にこだわっています!



山本さんご夫婦



高知から全国、そして世界へ!

地元室戸の魚

を使った商品づくり

室戸市にある、創業から80年を超える老舗(有)山本かまぼこ店。室戸は太平洋に囲まれた漁業の町。創業当初その町の魚の旨みをだれよりも知っている漁師が味を認め、遠洋漁業へ出る船に積み込まれたのが、山本のおとん。祖父にあたる店主がつくりあげた味を、頑固に守り続けてきた三代目店主の山本正幸さんにお話を伺いました。

いい塩と、いい水、自然食材だけで、
保存料や甘味料などの添加物を
いっさい使わない

山本かまぼこ店でできる商品は、主に地元でとれた魚を使い、地元でとれた塩と室戸海洋深層水でつくられている。保存料を使えば日持ちがし、甘味料を使えば手軽に旨みをだすことができる。しかし、山本かまぼこ店では、安心・安全で健康的な商品へのこだわりから、自然素材を組み合わせ、地場の魚を使う商品づくりをすすめている。

「良質なスケソウダラや地場魚などのすり身を油で揚げた天ぷらは、魚の旨みを基本に新鮮な食材を加えることで、さまざまな味をお楽しみいただけます」と店主の正幸さん。時代の流れとともに利便性から冷凍のすり身を使っていたのを、正幸さんの代で、生の魚を昔ながらの石臼でひいてすり身をつくる製法に戻した。「冷凍のすり身では地場の魚ではなくなってしまう。それとやはり生の新鮮な魚にこだわりたい」と正幸さんの正直で頑固な商品づくりへの思いがうかがえる。

地元の魚シイラを使った
商品づくり

山本さんは、4年前から高知県工業技術センターで製法や配合などを指導してもらいながら、地元の魚シイラ

三

山本かまぼこ店



を使った商品づくりに取り組んできた。開発当初、そこからもらったアドバイス通りに作ってみるも、うまくできない。工業技術センターの担当者として行錯誤をくりかえしてきたのが、シイラ100%のスパイシーかまぼこの「魚ん棒」。室戸で獲れる新鮮なシイラをすり身にし、室戸海洋深層水と地元の塩を使用し、旨味を引き出し、さらに自然の旨味スパイスで味にアクセントをつけた。化学調味料・保存料・着色料は使用せず、7大アレルゲンにも対応した、「魚ん棒 旨塩」は高知家のうまいもの大賞2021の大賞を受賞した。

おいしさで国境を越えたい
ハラール食品へのこだわり

山本かまぼこ店では、おいしさを海外にお届けするために、イスラム教徒の方々も食することができるハラール食品の認証を取得。現在下バイに冷凍の天ぷら・かまぼこを輸出している。「おいしさで国境を越えたい、おいしさで国境をなくしたい。自分は商品を研究して新しい商品をつくるのが好きなので、ここ室戸の地から全国へそして世界みなさんに、こだわりの山本かまぼこ店の商品を食していただきたい」と三代目店主山本さんの夢は大きく広がっている。

※ハラール食品とは、イスラム教の教えに沿って食べることが許されている食品や料理のこと。

高知の美味しい商品をご紹介します

とさの
ゆさん箱

見てね!



こちらから
ご覧
いただけます!



今週お配りしている
8月4回「とさのゆさん箱」の表紙は
山本かまぼこ店さんの特集です。
たくさんのごこだわり商品を掲載しています。
ぜひご覧ください。



離れてくらすお子さまやご両親 単身のご主人さまに
**カタログ「まいこーぷ」の商品を
 全国どこでもお届けします♡**



くらしの便 が届くまで

カタログ「まいこーぷ」の商品を
 専用注文書に記入して
 配送担当者に提出。

こうち生協が梱包
 中箱でシッパー約2個分の
 商品が入ります。

ヤマト運輸で
 お届け先に

お得な発送料金!! **組合員価格** (消費税込) 大・中・小の箱も送料は変わりません。

	沖縄	九州	中国	四国	関西	中部・北陸	関東・信越	東北	北海道
常温	3,193円	861円	751円	663円	751円	861円	1,015円	1,147円	2,643円
冷蔵	2,843円	1,006円	896円	808円	896円	1,006円	1,127円	1,259円	2,623円

くらしの便 発送スケジュール

月	火	水	木	金	月	火	水	木	金	土	日	月
注文書提出					CO-OPまごころくらしの便お届け							

専用注文書提出週の
 翌週土曜日・日曜日・月曜日の
 ご希望の曜日、時間帯にお届け!

専用注文書付き
 パンフレットを
 お届けします!



注文番号 **154997**

コープ葬祭

信頼できる3つの会社(ベルモニー葬祭・老舗乾仏具店・株式会社石材振興会)と提携して、組合員さんの立場になって、明瞭な料金と安心のおもてなしを提供しています。

ベルモニー葬祭

こうち生協オリジナルセットをご用意。会館使用料金**25%OFF**

老舗乾仏具店

お仏壇**30%OFF**・お仏具**10%OFF**

株式会社石材振興会

墓石・石舞台・お墓用品**20%OFF**
 施工費**5%OFF**

組合員特典

もしもの時は…

寝台車・葬儀のお申し込み先

コープ葬祭 ☎0800-700-0983

365日24時間受付



「コープ葬祭」
 詳しくはこちらから

姫路セントラルパーク

組合員特典

サファリ・遊園地・
 アクエリア(プール・夏)
 アイスパーク(スケート・冬)の入場券です。

1年間有効

- 大人(中学生以上) : 3,300円(当日3,600円)
- こども(小学生) : 1,800円(当日2,000円)
- 幼児(3歳~小学生) : 1,100円(当日1,200円)

お問合せ/
 こうち生協 本部 サービス事業部
 ☎0120-994-942 (月~金 9時~17時半)

子育て世代をサポート

3歳未満のお子さまをお持ちの方
個人宅配手数料無料!! 1年間

対象:母子手帳交付から3歳未満
 のお子さまをお持ちの方

※お子さま1人に付き1回のお申込み
 となります。

8月29日(月)は7月分利用代金の
 再引き落とし日です。

※再引き落としに手数料200円が
 加算されます。

コープ商品これイネ!!



チキンライス

そのまま食べてもよし!
 薄焼き卵で巻いてオムライスにしてもよし!
 チーズを乗せて焼いて、
 ドリアにしてもよし!

〇〇ちゃん



冷凍ブルーベリー

毎朝ヨーグルトに冷凍マン
 ゴーと共に食べて食べます。
 丁度の甘さになります。

ピース

冷凍ブルーベリーがお気
 に入ります。レンジで簡単
 にソースを作り、ヨーグルト
 にかけて食べています。

おみい



たご焼き

休日の手抜きの日食や
 子どものおやつに。
 子どももお気に入りです。

AS

おやつにしたり、夜食にしたり
 またはアルコール(男性)のあて
 にしたりで、毎回なくなる前に
 注文します。

おいしくいただいています。

よこいけ

2022 冷凍商品人気投票の声より



チキンとブロッコリーのピリ辛マヨあえ

食卓から健康サポート!



<栄養価1人分> エネルギー/159kcal

材料(2人分)

- CO-OP 国産若鶏のサラダチキンフレーク 1パック
- ブロッコリー 1/3個 (120g)
- たまねぎ 1/4個 (40g)
- 黒こしょう 適宜
- [A] マヨネーズ 大さじ3
- コチュジャン 小さじ1
- 酢 小さじ1

作り方

- ブロッコリーは小房に分け、沸騰した湯で3~5分ゆでる。たまねぎは薄切りにして水にさらす。
- ボウルに①と「CO-OP 国産若鶏のサラダチキン フレーク」を入れ、Aを加えてあえる。
- 器に盛り、お好みで黒こしょうをふる。

cookpad
 レシピページ



ポイント!

まろやかな辛味で夏にうれしい韓国風のあえものです。
 コチュジャンがない場合は、同量の焼肉のタレを使用しても
 おいしく仕上がります。

住宅リフォーム

こうち生協提携店

(株)トラスト建設

TRUST
 Archi-techno company

高齢期に備える
 早めの住宅リフォーム

住宅のリフォームには時間と労力がかかります。健康で元気なうちに住宅リフォームを実行しませんか!



健康

快適 安全

耐震診断申請書 **161861**

新築資料請求番号 **161896**

リフォーム資料請求 **161870**

無料お見積り番号 **161993**

※施工代金は直接業者へのお支払いとなります。

お問合せ/こうち生協 本部 サービス事業部 ☎0120-994-942 (月~金 9時~17時半)

店舗情報
 よしだ・かもへ

8月の感謝祭

お買い得品
 いっぱいの3日間!!

8/25
 [木]

8/26
 [金]

8/27
 [土]



夏休み最後の週末は
 「焼肉・バーベキュー」
 で!!



コープよしだ

高知市吉田町6-6



コープよしだ

高知市鴨部2丁目4-43



コープかもへ

高知市鴨部2丁目4-43



コープかもへ

高知市鴨部2丁目4-43



店舗 あすかりステーション

注文した生協商品の受け取りができます。

コープよしだ 火・水・木
 コープかもへ 月・火・水・木
 15:00~19:00 手数料無料

※各店舗駐車場内にあります。

こうち生協
 ホームページ



こーぶの
 あるくら



コープ
 しこく



お問合せ/こうち生協 本部 ☎0120-136-201
 9:00~17:30(土日除く) (088-826-5211)