

ひまわり

2024年
3月4日
No. 1555

生活協同組合 あいコープふくしま
郡山市安積町日出山1-110-1
Tel 024-956-0011 Fax 024-956-0055
フリーコール 0120-910-408

もくじ

- ① パスちゃん牛乳の甘味の秘密
- ② ↓ / 私のあすの、豚ひき肉、レンコン、キムチ鍋セット、
パチモは
- ③ カフェ会案内、味噌カフェ会
- ④ ↓ ケコケニカフェ会
- ⑤ 石けんコーナー / ローカル商品
- ⑥) ローカル商品
- ⑦
- ⑧ たんどもカード・注文控メモ



ローカル商品のご案内（3月3回）はうしろのページからです ホームページ <http://icoop-fukushima.jp> CO・OP共済に関するお問合せは、フリーダイヤル 0120-80-9431

パスちゃん牛乳の甘味



どうしてあんなに
おいしいのでしょうか

いつも お世話になってます。

ふだん牛乳は冷たいまま飲んでいたので、あたたためて飲んだところ

すごく甘い、おいしい味におどろきました。いろいろあり他社の牛乳をあたたためて
飲んだのですが、あまり甘味はなかったです。

あたたためて、あいコープさんの牛乳の甘味に気づきました。ホットミルク、おすすめぞす！

しかし、あいコープさんの牛乳の甘味は どうしてあんなに おいしいのでしょうか？

(須賀川市)



パスチャライズド

一般的な牛乳の
殺菌方法

殺菌方法	低温長時間殺菌 (LTLT 製法)	高温短時間殺菌 (HTST 製法)	超高温殺菌 (UHT 牛乳)
温度	65℃	72～75℃	120～150℃以上
時間	30分	15秒	1～3秒
栄養	有用な菌が生きている		有用な菌が失われる
製造	徹底的な衛生管理が必要		—
味わい	たんぱく質の熱変性が少なく、においが気にならない。 牛乳に近い風味でさらりとした味わい。		たんぱく質が熱変性し、 たんぱく質のコゲによる 加熱臭が出る。

(表1)

ホットで飲んでいただきありがとうございます。みなさんから同様の感想を聞くことがあります。
ホットにしたときにパスちゃん牛乳の甘さ、おいさが引き立つと、以前のまわりでも「ホットミルク」の企画もありました。
牛乳が苦手な方と話をすると「くさみが苦手」な方が多いです。そうした方にはパスちゃん牛乳をすすめると
口元に運んだ瞬間に「え!?! くさくない!」と驚かれます。もちろん「これなら飲める!」と。
パスちゃん牛乳の甘味の秘密を探りましょう! ⇨ 次ページ



ローカル商品 1年間のご利用に感謝し家計応援します!

詳しくは P.5～P.7のローカル商品のご案内ページをご覧ください。

1例 シャボン玉スーパ 180円引, ハチミツ・プロポリス 150円引

パスちゃん牛乳の甘さの秘密

① 生乳の良さ

生菌数が少ない(平均で2万)、一般的な生乳は30~100万。
ヨーロッパでは2万以下でプレミアム牛乳と称される特別なものです。

② 殺菌の違い

パスチャライズド殺菌 (75℃ 15秒) → (1バジ表1)
※良質な生乳でなければパスチャライズド殺菌はできません。

③ 飼育環境

- ・東京ドーム38個分の広い牧場で放牧でストレスなく足腰が丈夫。
- ・開放的牛舎で自由に動ける。
- ・牛舎、搾乳施設の衛生管理の徹底。



一般社団法人 日本草地畜産種子協会
認証番号 B13-01

「放牧酪農牛乳」基準認証とは?

日本で唯一の公的認証機関(社)日本草地畜産種子協会が定めた「放牧畜産基準」をクリアした牧場の生乳を使用し、「放牧酪農牛乳生産基準」をクリアした工場が殺菌・製造した牛乳にだけ「放牧酪農牛乳」認証マークが付与され表示することが出来ます。

④ えさと資源循環型

- ・地域で出るおから、フルーツかす、ウイスキーの搾りかすなどを利用。
- ・輸入に頼らず、3/4が国産。飼料用とうもろこしは牧場で栽培。(輸入のものは遺伝子組換の問題もある)
- ・大量の糞は、堆肥舎で発酵させ完熟堆肥になる。畑や牛舎の敷料として使われる。

ほんのり甘いシナモンの香り。
パスちゃん牛乳と一緒にどうぞ。

パスちゃんホット牛乳が
甘いのが特徴
いらぬ!後でぞ!

イメージ

<p>ランカスター(千葉)</p> <p>000574</p> <p>チャイスバスティーティーバッグ</p> <p>2g x20</p> <p>598円(税込646円)</p> <p>セイロン紅茶にスリランカ産の6種のスパイスをブレンドした、本格的なチャイです。</p> <p>■ 365日</p>	<p>養乳業(山形)</p> <p>1</p> <p>放牧パスちゃん牛乳</p> <p>1000ml</p> <p>288円(税込311円)</p> <p>放牧酪農でのびのび育った牛の生乳のみを使用し、75℃15秒殺菌のパスチャライズ牛乳です。</p> <p>● 賞味 8日</p>
---	---

2024年度は なかぬやま牧場 ツアー も企画したいと考えております。

※1日 一般的な牛舎よりもくさくさい現地を確認してきましょう(夏~秋に企画予定)

私のおすすめ

豚ひき肉 と レンコン

あいこフアミヤギ ミートセンター スタッフ様

昨年よりあいこフアさんにお世話になっております。食卓で「これは!美味しい!」と言う商品に出会え幸せです。

私の大好きなのは 豚ひき肉 です。「赤身率70%」との表示がなくて親切なんでしょう!! 今までハ◯マ◯のひき肉でハンバーグを作っていましたが、フライパンの半分が油となり何が入っているのかおそろしくなる肉でした。あいこフアの豚ひき肉は本当においしい! 大好きです! 何度も言ってしまう!

それとレンコン。あんなにま白な新鮮な品を届けて頂き感動しました。シャキシャキでおいしかったです。

これから美味しく安心な商品もお願いします。

(福島市)

<p>継続利用</p> <p>みんなの養あいいいファーム (宮城)</p> <p>261</p> <p>豚ひき肉</p> <p>300g</p> <p>458円(税込495円)</p> <p>豚スネ肉や各部位を使用。赤身率約70%です。</p> <p>■ お届けの翌々日まで</p>	<p>一度も凍結していないフレッシュなひき肉。</p> <p>通常300g 価格を 400g 価格で 12円お得!</p> <p>みんなの養あいいいファーム (宮城)</p> <p>262</p> <p>豚ひき肉使用400g</p> <p>400g</p> <p>598円(税込646円)</p> <p>豚スネ肉や肩肉・五尾肉・バラ肉等を使用。赤身率70%程度。大容量パック。</p> <p>■ お届けの翌々日まで</p>	<p>美味BAM(宮城)</p> <p>144</p> <p>BMLレンコン</p> <p>500g</p> <p>470円(税込508円)</p> <p>無漂白のため表面に黒い箇所がありますが、食味に影響ありません。</p>
---	---	---

趙さんのキムチ鍋セットと国産小麦の焼きそば麺

私のおすすめは趙さんのキムチ鍋セットです。まよ通信に載っている時は毎回必ず買ってと娘にリクエストされています。以前「趙さんの味」の李さんにおしえていただいたカボチャやサツマイモを入れるとおいさがアップし小さい子でも食べれます。(その当時3才の子も食べました。それからのファンです。)辛さにうまみが濃厚に付まており野菜も入れるとそれ一つでゴチそうです。カンタンで満足できます。うちのシメは国産小麦の焼きそば麺です。麺が汁を吸いすぎることなくツルツル感が残っておいしいですよ。

(郡山市)

<p>みんなの養あいいいファーム (宮城)</p> <p>248</p> <p>豚バラスライス少量パック</p> <p>190g</p> <p>548円(税込592円)</p> <p>脂質が多く最も旨みが出る部位です。お肉量は約50gです。お肉量により旨みが多くなる場合があります。</p> <p>■ 6日</p>	<p>みんなの養あいいいファーム (宮城)</p> <p>249</p> <p>豚バラスライス</p> <p>280g</p> <p>780円(税込842円)</p> <p>お肉と赤身が厚くなった三枚肉。脂肪量は約30%です。お肉量により旨みが多くなる場合があります。</p> <p>■ 6日</p>	<p>趙さんの味(高城)</p> <p>250</p> <p>趙さんのキムチ鍋セット(トック付)</p> <p>480g (4人用)</p> <p>583円(税込630円)</p> <p>趙さんの味のキムチとキムチ鍋の素、コチエジャン、トック(韓国餅)をセットに。レンジ付。</p> <p>■ 賞味 15日</p>	<p>社務工芸製粉食品(宮城)</p> <p>204</p> <p>国産小麦の焼きそば麺</p> <p>150g x3</p> <p>250円(税込270円)</p> <p>国産小麦で作った、蒸し中華麺です。麺のみ入った3食入り。</p> <p>● 賞味 10日</p>
---	--	---	---

カフェ会で盛り上がっています!!

カフェ会って?

- 組合員やお友達のお茶会にあいコープ商品を使って楽しんでいます。
- 感想カードを提出して 3,000 ポイントがたまります。
- お友達にあいコープ商品のおいしさを知っていただくチャンスです!!
- ゲストさん(組合員でない方)参加で、プラス 1,000 ポイントです。
- お気軽にお申込みください!



味噌カフェ会

親しい仲間たちとお料理の会をしています。今回はその中で、私のイチ押しである生ベーコンを使ったおみそ汁を作りました。

なべに水とベーコンを入れ火にかけます。アクをすくい、ベーコンにしっかり火が通ったら、味噌を溶き入れて火を止め、水菜をちらす...これでできあがり。ベーコンからの出汁がしっかりと出てお味噌とよく合います。濃厚だけれどサバツいたおいしい味噌汁。とても好評でした。

(郡山市)

タンポポ村の生ベーコンが1パック入った山井さん手作りのみそ汁を食べました。だしも取らずにとっても簡単そうでしたが、とても美味しかったです。3cm位の大きさなので食べてもベーコンの美味しい味が良くわかりました。

ついつい具沢山に作りがちですが、このみそ汁はシンプルかつ美味しくて、タンパク質、野菜が取れて栄養価的にもgoodだと思いました。

(郡山市)

ベーコンもみそ汁に?

ベーコンもみそ汁に? おいしいのかなと半信半疑でやってみました。ベーコンの出汁が出てお味噌との相性もよくて驚きました。あいコープのベーコンの美味しさは知っていましたが、味噌汁にできるということが分かった。お料理の楽しさを実感しました。とてもよい体験でした。

(ゲスト Mさん)



③

ベーコン、塩味の旨味が感じた

今日はベーコンと水菜のお味噌汁でした。ベーコンはしょっぱいという感じではなく旨味の塩味が感じられるおいしさでした。ベーコンで旨味が出た所に手作りのお味噌を投入。さりと水菜を入れておいしい味噌汁の完成。忙しい毎日に、かんたん調理できるのほとても大切!

かんたん、おいしい、体にいい!という楽しいランチ会でした。

(ゲスト Hさん)

ベーコン、バター油っぽさがない!

本日、あいコープさんのベーコンと水菜のおみそ汁をいただきました。ベーコンのみのおだしでみそ味のふんだんに味を添えて、ベーコンの風味とあいまってとてもおいしくいただきました。市販のベーコンのバターの油っぽさがなくてたいへん気に入りました。

(ゲスト Kさん)

今までのベーコンと違う!

生ベーコンと味噌で作ったみそ汁をおいしくいただきました。今まで食べたことのない組合せでしたが、添加物のない味がして、今まで食べてきたベーコンとは違いました。

(ゲスト Eさん)

生ベーコン、肉感があっておいしい!

生ベーコンのみそ汁をごちそうになりました。意外な組合せになどと驚きました。でも生ベーコンのだしが出て、野菜と一緒に食べたら、とてもまろやかで肉感もあってとてもおいしく感じました。そのまま焼いて塩こしょうでも食べてみたいと思いました。

(ゲスト Iさん)

タンポポ村(産地) のす加熱調理してください

56 賞味期限

あいコープの生ベーコンスライス
7~9枚 120g **415円(税込448円)**

皮膚の刺がのった豚バラ肉をベーコンにしました。必ず加熱してお召し上がりください。

● 8日

特産

丸エビ産地(産地)

127 賞味期限

みず菜 **168円(税込181円)**

200g

生のままサラダでシャキシャキした食感はもちろん、薬物や炒めでも。

毎日産地(産地)

362 賞味期限

米こうじみそ **507円(税込548円)**

1kg

大豆10に対し米こうじ12の分量で配合した甘口の味噌です。アルコール無添加。

● 180日

カフェ会!

学生時代に タイムスリップ

3/10、チョコレートケーキ作りカフェ会に参加しました。
(カフェ会自体初めてでドキ) お菓子作りは好きで
家でもたまに作っていますがもちろんひとり。
作り方を教えてもらいながら、和気あいあいとした雰囲気
の中でのお菓子作りは学生時代にタイムスリップした様で
とても楽しかったです。

今回教えてもらったチョコケーキはとてもシンプルな材料で
作られた物なので、あいコーア商品の素材の良さが
際立って本当においしかったです。

家でもまたチャレンジしようと思っています♪
(郡山市)

バターを練らずに作る パウンドケーキ!

この季節、お店にたくさん種類のチョコレートが並び頃
になると作りたくはるお菓子。チョコを大きめにまぎるのが
ポイントで、ザクとした食感とチョコレートそのもののおいしさを
味わうことができます。今回準備したオルタートレードジャパンのチョコレートが
まさにこのレシピにぴったりのチョコレート。そしてやはりバターなものが合うと
思います。今日は一度にたくさん焼く事になったので、少し不安がありました
みなさん手際よく作業してくださり、出来上がりも上々。このレシピはパウンドケーキ
作りで面倒なバターを練る作業がなく、軽く生クリームを泡立てるだけなので、手軽でも
実感していただけだと思います。上質な材料を使う事でワンランクアップしたものが
出来上がりました。ぜひこの季節の定番のお菓子としてみなさんに作っていただき
たいなと思いました。
(郡山市)

チョコレートケーキ作りカフェ会



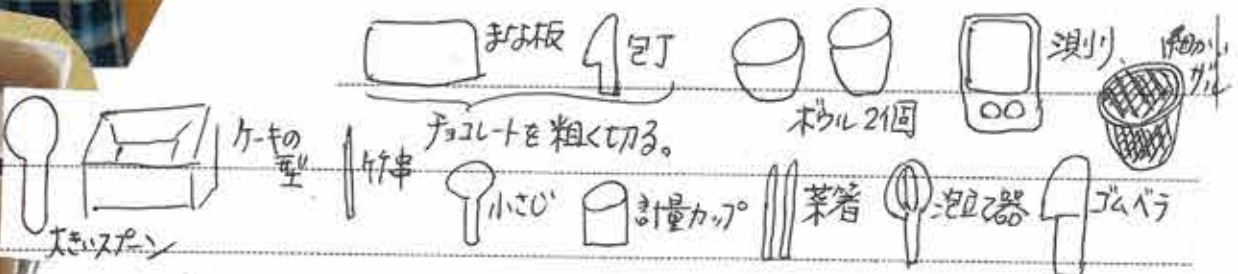
実はこの
チョコパウンドケーキは
同僚へのプレゼント!
お礼は...
それぞれが配達担当
に聞いてみて下さい。(4)

チョコパウンドケーキ

材料・18x8x高さ6.5cmのパウンド型1台分 (バスケボールサイズのパンフに
オーブンシートを入れ260K)

- ・PAPUA チョコレート 3枚(75g) ... 包丁で粗く刻む
 - ・薄力粉(米粉でも可) 80g
 - ※ [ココアパウダー(今回はランカスターのココアを使用) 20g
 - ・ベーキングパウダー(アルミフリー) 小さじ1/2 別ブランドのチョコには分量がまちまちあり
 - ・花たまご 1個 ... 溶いておく
 - ・よつ葉生クリーム 1/2カップ → 花見糖
 - ・花見糖 50g~70g
- ※ 粉類はあらかじめ合わせてふるっておく
180℃で30~40分焼く。

3/10あいコーア事務所2階でカフェ会を開催しました。
14日(水)バレンタインデーに向けて、「ひまわり」に掲載されたチョコレートケーキ作りです。
全てあいコーア商品で安心安全。使用する調理器具は...



作り方は、全ての材料を測る。チョコレートは粗く切る。花見糖を入れた生クリームをよく混ぜる(ホイップの前)。
粉類は細かいザルでふるって入れる。型に生地を入れ、オーブンで焼く。簡単♪1時間で出来る。
カフェ会は、皆さんと確認しながら作って失敗しません。おしゃべりしながら出来るから楽しく作れます。
作り手も持ち帰り、家族と一緒に食べる事ができ、家族の反応が楽しいです。作って食べて嬉しく、
参加して良かった。ありがとうございました。皆さんも気軽にお気軽にカフェ会できます!
(郡山市)

普段お菓子作りはしない私ですが、今回は先生がいるので安心して参加できました。先生とは一緒にあいコーア事務局で
仕事をしています。先生は普段からパン、ケーキ等をみんなに差し入れしてくれているのですが、
どれもこれもおいしいです。そんな先生に教えてみんなで作りました。
材料を準備して混ぜあわせてオーブンで焼くだけ。オルタートレードジャパンのバターチョコを使用しました。
普段ミルクチョコ派の私ですが、花見糖が入っていることもあってか、甘さもちょうど良かったです。
材料はあいコーア食材オンリー。おいしいものが安心安全おいしくできて楽しかったです。
(郡山市)

混ぜながら
ホイップ
チョコレート
を入れる



石けんコーナー

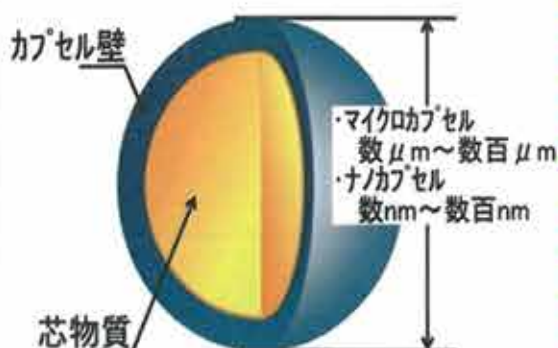
大手洗剤メーカーの柔軟剤はほぼ、マイクロカプセルが使われていると考えてよいでしょう。「マイクロカプセル不使用」と書いてあるか確認しましょう。

危険な柔軟剤

Q 「マイクロカプセル」とはどのようなものですか？

マイクロカプセルとは、成分をカプセル状に加工したものです。「中身」と「壁材」でできています、「中身」として色々な成分をカプセルに閉じこめることができます。柔軟剤では香料が中に入られています。

洗濯物に付着して、空気中でカプセルの「壁材」が壊れることによって香りを放つというメカニズム。



●発がん性の可能性

問題は、空気中に飛び散るカプセルの「壁材」。「壁材」の中に含まれるイソシアネートという物質が、発がん性があるといわれています。世界保健機関（WHO）のがん専門機関である国際がん研究機関が「ヒトに対して発がん性がある可能性がある」としたグループ2Bに分類されており、2022年以降、EUではイソシアネートの配合が禁止されています。ちなみにイソシアネートは家の断熱材などにも使われるポリウレタンの原料でもあります。

イソシアネートの健康被害

発がん性、咳・息切れ・喘息などの呼吸器系、中枢神経系、心臓血管系

マイクロカプセルやイソシアネートはマスクを通り抜けるほどの小ささです。マイクロカプセルの大きさは1～10 μm (0.001～0.01mm)、PM2.5などと同じ大きさで、鼻・のどから気管支や肺胞にまで入り込むことのできるサイズなのです。



参照：〈「柔軟剤が危険な理由ランキング」、複合微粒子研究室HP〉〈石けん会議〉