

ひまわり

2024年
3月18日

No. 1557

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 パラマウント靴の相談販売会
- ② ↓ / ネット注文がおすすです
- ③ 石けんコーナー
- ④ 100円ソーセージ食べ比べカフェ
- ⑤ 職員のおすすめ「大根のび肉あんかけ」/ ローカル商品
- ⑥⑦ ローカル商品のご案内
- ⑧ 自分でカード、注文控えメモ

Instagram



ネット注文 QRコード



ローカル商品のご案内（4月1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

パラマウント靴の相談販売会

3月1日(金)の午後、3月2日(土)の2日間、あいコープ2F交流室でパラマウント靴の相談販売会が開催されました。56名の方が体験され、多くの感動の声があがっています。



試すだけ... と履いたら
腰が安定し、履きたくなった!!



提案して頂いたパンプスは、楽にはけて気に入りましたが、強いて言えば左足の甲と踵が少し当たるかな?とも思います。わたしは、足が大きく、幅広いのでスニーカー以外の靴は少し痛いのが当たり前で、絆創膏を貼りながら履いていました。なので、しょうがないかなーと思っていたのですが、パラマウントさん、インソールを調節してくれたり、靴を少し伸ばしてくれて甲も踵も当たらず履けるようにしてくれました。もう冠婚葬祭も、入学式卒業式も怖くありません。むしろカジュアルなデニムに履いても似合うので普段から履こうと思います。パンプスだと災害時を想定して、折りたたみ靴を持ち歩く話も聞きますが、こちらのパンプスならそれも心配いらなくらいの履きごころです。もう一足のスニーカーは買うつもりは無く試すだけと思いましたがなんと、腰痛持ちの私、履いてみたら腰が安定するのがすぐわかり、脱いでみたらまた履きたくなってしまいました。(履いている方が安定する) こちらも購入しました。

普段、体の1番下で頑張っている私の足、足にあった靴を履いて、体の土台から気持ちよく過ごそうと思いました。

(須賀川市)

パラマウント 佐藤 さん
神わざでシンデレラの1足を
ぴたぴたと取り出してくれる!



パラマウント 横井 さん
インソールは一人ひとりの足にあわせて
パツクパツクと作成中



パラマウント靴の相談販売会

一発で探しあてるのは神わざ!?

はじめて靴の相談販売会に参加し、礼装用パンプスとスニーカーを購入しました。
 足の測定をしていたので、自分の足の特徴を知ることができ、靴選びの参考になりました。
 また、私の足にぴったりフィットする靴をすばやく一発で探しあてるのはまさに神わざ(!?)のようで、さすがプロフェッショナル!! と思いました。すばらしいです!! お供気分に参加した夫もいい足だとほめていただいたり、おすすめいただいた靴もたいが気に入った様子でじきげんでした(笑)
 相談会に参加して本当によかったです。どうもありがとうございました。

(郡山市 E.K)

「幅広甲高のよい足」と大鼓判をいただいた!

3月1日(金)にパラマウント靴の相談販売会に初めて参加しました。
 私は幅広足で、店頭には並ぶおしゃべりで健康にも良いフィットする靴にコン数年出会えないでいました。
 今回はどんな靴に出会えるか期待して参加しました。測定の結果、何と「幅広く甲高の足は体を支えるのにとっても良い足」との大鼓判をいただき驚きでした。今回、同行した夫と共にウォーキング用のスニーカーを選んで頂き求めました。履き心地は足首、かかとが安定して指はしめつけられる事なく快適でした。
 この様な企画をありがとうございます。

(福島市 T.M)

フィット感、はきごころ、最高です!

先日はお世話になりました。サイズ 22.0 ~ 22.5 なのだとおほか一般の店では少なくてさすがのに大変でした。通販で、ためしてみてもやはり違和感というかあわなくて... 何度もパラマウントさんの相談会に行こうと思いましたが都合があわず、やっと今回行ってよかったです。

靴をはいた時のフィット感、はきごころ最高です。歩くのが楽しくなりました。ありがとうございました。

(福島市 H.A)

無料で足の測定をして頂きありがとうございました。

自分の足がどの様な状態なのかわかりました。気に入った靴はなかったのですが購入はしませんでした。靴のデザインなどもよく見て試着ももっとたくさんできたら気に入るものがあったかもしれません。

(郡山市 W.M)

ネット注文がおすすめです!

① ネット限定 お得商品あり

毎回 ネット限定でお得な商品があります。
 今回は **プロポリスエキス** が 〇〇円です...

ネット注文
 新規登録QRコード

② 控えが不要

注文した商品の控えは記入不要です。メールで明細が届きます。(注文翌日 AM 8:00)

③ 自動送信

「あれ頼まなくちゃ」と気づいた時に入力しておけば自動的に送信されます。(注文翌日 AM 8:00)

④ 注文忘れなし

注文日の PM 8:00 に 買物カゴの状況(注文状況)のメールが届きます。
 うっかり注文忘れがないです。

⑤ 履歴がみれる

過去8週間の注文履歴がみれます。(トップ画面より)



⑥ 商品情報の確認

商品一覧から注文を選択すると、原材料、カロリー、食塩相当量などすべての情報を確認できます。

「ローカル品」もカラーでみやすく、クリックすると詳しい説明、原材料も表示されます。

ネット注文

どうやってやるの?

組合員番号 、あいコープお届けの電話番号
 をご用意し、登録してください。

組合員番号とパスワードを保存すると毎回楽です♪



← 公式インスタもご覧ください!!

お得商品情報を見つかることができますよ

あいコープふくしま公式Instagram



石けんコーナー

「香り」を売りにする商品が多くなるとともに「香害」や「化学物質過敏症」が問題になってきています。

Q 電車や部屋の中などで柔軟剤の香りで気持ちが悪くなります。この香りは、体に害はないのでしょうか？

●香害

近年、石油から合成された強い香料を添加した化粧品や香水、合成洗剤、柔軟剤、シャンプーなどが販売されています。しかし、2013年9月、国民生活センターは柔軟剤の香りで体調を崩した、と訴える相談が急増していると発表しています。この、主に香りのある製品で起こる健康被害を「香害（こうがい）」と呼んでいます。相談の187件のうち6割が頭痛や吐き気などの体調不良を訴えています。香害被害者のうち約2割は、通勤通学がままならないというアンケート結果があります。症状が進み、化学物質過敏症を発症する人も増加しています。



香りの成分は、「フェノール系」や「テルペン系」のものが多く、抗菌作用があるものがあり、アレルギー作用を起こすものもあります。くわえて、「香り長持ち」技術（マイクロカプセル）が柔軟剤、合成洗剤、シャンプーなどに用いられ、私たちの生活空間にはこれまでにない量の人工香料・マイクロ物質が漂っています。

ヒトの嗅覚は通常同じニオイには数分で慣れる（順応）性質があり、多くの人は合成香料などに嗅覚が順応し、柔軟剤などの香料物質を感じにくくなります。

●化学物質過敏症

化学物質過敏症の人が100万人を突破しようとしています。香料に反応する人がとても多く、隣家の洗濯物の柔軟剤の臭いで窓も開けられなくなったり、仕事や学校にいけなくなるなどの深刻な問題も起こっています。

過敏症は、頭痛や倦怠感、皮膚炎など、空気中の微量な化学物質に反応して、様々な症状が現れる病気です。また、化学物質が脳の中の海馬という部分の神経細胞を変調することで、うつ状態や記憶障がいなどを起こすと考えられます。誰もが化学物質を摂り続けることで、ある日突然発症する可能性があります。さらに、一旦過敏性を獲得してしまうと、その後はごく微量の化学物質にも反応するようになります。

**あなたの、その香りが
だれかの健康を奪っているかもしれない**

●化学物質過敏症の症状

いろいろな香りで、すぐにとっても具合が悪くなります



●こんなことで困っています

例えばこのようなもので、具合が悪くなります。



(イラスト・文字：あつぷるんくらぶリーフレット引用)

粉石けんは洗浄力が強く、柔軟剤を使う必要もありません。
石けんを使うことは、健康と環境を考える初めの一步です

参照：〈「石けんと合成洗剤 50 のQ&A」、他〉（石けん会議）

子どもと一緒にパクパク!!



ハムソーセージ食べ比べカフェ



初めての我が家での開催でした。

ボンレスとローズハム、あらびき、ポーク、もぐもぐウィンナー、それぞれ特徴があり、人によって好みもさまざま。とてもおもしろく、楽しかったです。

資料や原材料、他社の製品の原材料とも少し比べたりもして、改めてあいコープ商品の安心安全さ、ありがたさを感じました。子どもと一緒においしくパクパク食べました。

他に食パンも食べ比べ、味の違いをたのしみました。またトマト(ララフルティカ)も、今の季節なのに甘く味が濃くとてもおいしくびっくりしました。

1人ではなかなかできない食べ比べ、貴重なたのしい時間をありがとうございました。
(伊達市)



あいコープのハム・ソーセージ 何が違うの？

- ① 原料の豚肉
テブルミットと言われるふつうに食卓に出る豚肉も使用。
(一般的には加工用にはくず肉が使われている)
※豚の飼育を管理しています。
作っている方々の声「同じ作り方をしても、いくら国産といえども豚肉が違くと味がまったく違う。ひなた養豚やあいちゃん牧場の豚肉で作るとやっぱりおいしい!」と。
- ② シンプルな原材料
ハムでいうなら、豚肉・食塩・砂糖・貝カルシウムのみ。肉の旨さとそれを引き出すプロの技といえる。(一般的にはくず肉に輸入大豆や乳タンパクなどの成分で増量しているため、それなりの味付けが必要になる。添加物が多くなる理由もここにあり。)
- ③ 添加物不使用
「添加物不使用なのにおいしい」のはあいコープのだから。
一般的には加工品の添加物(着色剤・リン酸塩・アミノ酸等)と心配のお母さんが多い。
- ④ 作り手のおもい
「アレルギーのある子にも食べさせたい」とのおもいを形に。

タンポポ村製品 食べ比べで味の違いを楽しんだ!

ハム・ソーセージは購入したことはあったのですが、一度に食べ比べしたのは初!

食べ比べで味の違いを楽しむことができました! 個人的にはポークウィンナーを次、購入してみようと思います。

ハムは肉感がみちりしていて食べた感があります。存在感があるというか。

資料も頂いて、原料表示が市販品のハムと比べて「こんなにちがうのか」と驚いています。当然のように食べていた市販品... 何も疑問も持たずに食べていましたが、体に入るもの、ちゃんと理解していきなると改めて感じました。

一緒に頂いたおやさいもおいしく、トマトは息子もパクパク食べていました。

ヨーグルトもパスカマンとそうでないものの食べ比べもでき! ヨーグルトも同じで特に考えず食べていましたが、なめらかな感じが違いリピートそうぞうです。ママ友と楽しみながら色々食べ比べできて嬉しかったです。

(伊達市)

トマトの甘さにパクパクが止まらない!

今回、ソーセージ(ウィンナー)とハムの食べ比べということで、ご招待いただきました。一言、すべておいしい! ということで、食べ比べよりも、それとそれパクパク食べてしまいました。個人的にはウィンナー好きですが、添加物が... ということで、毎食は食えられない(つけている)のですが、安心して食えらるのかな? と思ってしまう食品表示でした。

お友達のご好意で、レタスやミニトマト、卵もあいコープのものを出していただき、ミニトマトの甘さにパクパクと止まりませんでした。おいしかったです♡

(ゲストさん)

タンポポ村(産直)
43 2Pあいコープのポークウィンナー
100g (6~8個)×2 **398円(税込430円)**
産直豚肉を使用。まろやかな味付けに仕上げたポークウィンナーです。
10日

タンポポ村(産直)
46 もぐもぐミニウィンナー
75g **198円(税込214円)**
産直豚肉を使用した皮なしタイプウィンナー。一口サイズなのでお弁当にも。
10日

タンポポ村(産直)
42 2Pあいコープのあら焼きウィンナー
100g (6~8個)×2 **448円(税込484円)**
産直豚肉を効率的に焼いた食感の良いウィンナー。発色剤不使用の無塩焼きです。
10日

タンポポ村(産直)
44 あいコープのローズハムスライス
85g (6~8枚) **298円(税込322円)**
産直豚ロースで作った発色剤不使用のローズハムです。
10日

タンポポ村(産直)
45 あいコープのそのままボンレス
100g **298円(税込322円)**
産直豚モモ肉で作ったハム。結着剤不使用のため穴あき・ひび割れなども含まれます。
10日

000711 冷
ララフルティカ
360g前後 防除1
本体380円(税込410円)
名前の通りフルーティーな中玉トマト。
ふくしまGAP生産者協議会 須賀川市 岡部洋一さん

120 差し替わります 冷
ミニトマトちびあま
150g 防除1
本体254円(税込274円)
収穫量によりカゴにミニトマトやいちごなどが入る場合があります。
化学肥料を一切使わず、独自の栽培方法で育てました。
ふくしまGAP生産者協議会 須賀川市 岡部洋一さん

職員の
おすすめ

大根のひき肉あんかけ



寒い日にもおすすめの**大根**と**ひき肉**を使ったレシピです。
ほとんど煮るだけなので比較的簡単に作れます。

(職員)

(材料)

- ①
 - ・大根 1/2本
 - ・豚ひき肉 150g
 - ・だし汁 400ml
 - ・花見糖 大じい
 - ・ニンニクは料理酒 大じい
- ②
 - ・鎌田弘の醤油 大じい
 - ・みりん 大じい
 - ・水と片栗粉 適量

(作り方)

1. 大根を3cmほどの厚さに切って、半分に切り、下ゆでします。
下ゆでしたら、一度なべから取り出し大根の煮汁は捨てます。
2. 豚ひき肉と①の調味料を入れ、ひき肉全体の色が変わるまで煮ます。色が変わったら下ゆでした大根を入れ沸騰したら10分ほど煮込みます。
3. 大根に竹串がスッと通るまで煮たら②の調味料を入れ大根に味がしみるまで5分ほど煮込みます。
4. 最後に水と片栗粉でとろみをつけてできあがりです。



あゆみの会(千葉)
124 価格 3.12
大根
1本 **228円** (税込246円)
上葉は辛味が弱いのでおろしやサラダに、真ん中は煮物に、先葉部分は辛味があるのでみそ汁や漬物にどうぞ。



鹿児島・沖縄産の砂糖を主に使用した和糖。原料の風味を生かしたミネラル分の多い砂糖。
第一糖業(店舗)
340
花見糖
1kg **438円** (税込473円)

みんなの福あいあいファーム (宮城)
231
豚赤身ひき肉
200g **428円** (税込462円)
脂身を90%取り除いたひき肉です。
■お届けの翌々日まで

まいと注文
みんなの福あいあいファーム (宮城)
232
豚ひき肉
300g **458円** (税込495円)
豚スネ肉や各部位を使用、赤身率約70%です。
■お届けの翌々日まで

20
宮城産産大豆と小麦を使い、1年半以上かけて熟成された味と香りが抜群の本醸造醤油。
鎌田醤油(宮城)
332
国産丸大豆醤油
900ml **537円** (税込580円)
■お届けの翌々日まで 365日

ミート・コンパニオン(神奈川)
229
産直豚ひき肉・バラ凍結
100g **528円** (税込570円)
産直豚ひき肉をバラ凍結加工。必要な分だけ解凍して使えるので便利。赤身率は約70%です。
■270日
43円お買い得!

「ひき肉のくさみがない」と評判です!
バラ凍結はバラバラなので使い勝手がよいです!