

# ひまわり

2026年  
3月2日  
No. 1657

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 ~ ④ 年度末感謝フェア第1弾 ローカル産内
  - ⑤ 何洗カト
  - ⑥ あいコープスタッフおすすめ「推しのローカル商品」
  - ⑦ ↑ / 組合員のおすすめコーナー
  - ⑧ 拡大地区委員会 福島地区「照り焼きチキンバーガー」



2月拡大地区委員会 福島地区「照り焼きチキンバーガー」報告

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

## 米沢郷の 鶏ムネ肉 臭みもなく 柔かい

### そして コクがあって おいしい!

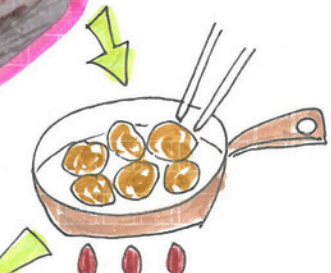
初めて拡大地区委員会に参加させていただきました。米沢郷牧場の鶏肉が好きで、臭みもなく柔かいそしてコクがあっておいしいと、いつも購入していました。今回、米沢郷牧場さんの取組を勉強して、この鶏肉がおいしい理由はもちろんですが、命を大切に育て、それをしていただくことへの熱い思いを感じました。生きていく上で、多くの命をいただいている立場として、生き物を大切に育ててくれる生産者さんを応援してこういう取組が広がってほしいと思います。また、このような情報を知ることができる委員会に参加でき、とても楽しく有意義な時間を過ごせました。また参加したいです♡ ( )

2月の拡大地区委員会では、あいコープまつりで大好評の「照り焼きチキンバーガー」を作りました。今回の照り焼きチキンは調味料につけただけの手軽さでも味がしかりと秘密は、本物の調味料と、それを絡めり片栗粉です。「美味しくて安心して食べられるのが嬉しい」と、みんなが米沢郷の鶏ムネ肉をさらに美味しくいただきました。

### 照り焼きチキンレシピ

- <材料>
- 278 鶏ムネ肉 1袋
  - 372 菜種油 (平田産業), 片栗粉, 381 海の精 パンパリット 適量
  - 364 ニンニクは料理酒, 367 国産丸大豆醤油 ... 各大さじ2 (鎌田醤油)
  - 382 花見糖 ... 大さじ1

<作り方> ① 鶏ムネ肉を切り、塩コショウ (パンパリット) で下味をつけ、片栗粉をまぶす



完成!!

2/16(日) 他大く婦人の家にて

年度末特価! 前回より 35円お得!

米沢郷牧場 (山形・宮城) まいと注文

278 米沢郷鶏ムネ正肉 136円/100g

300g 378円 (税込408円)

平飼いで健康的に育った若鶏のムネ肉。しつとりとした食感です。

365日

年度末特価! 前回より 27円お得!

みんなの輪 パン工房・は・わ (宮城) 表紙に掲載あり

56 わはわのもっちり米粉パン

5個 275円 (税込297円)

宮城県大郷産のうるち米粉を75%配合 (小麦グルテンを25%) した米粉パンです。

乳園 お届けの翌々日まで



米沢郷の鶏肉が  
美味しい理由、一般的な  
養鶏場との違いは

- ① 飼育密度 → 1坪あたり40羽(一般的には65羽)
  - ② 全期間無投薬 → 多くの養鶏場では飼料へ抗生物質を添加。  
出前7日間の投薬禁止
  - ③ 自家配合飼料 → 輸入配合飼料
  - ④ 開放鶏舎 → 一般的にはウィンドレス鶏舎で窓もなく、光や風も入らない  
光と風が入る
- ・簡単ポイント…鶏の肉を切り、塩コショウを振って片栗粉をまぶして焼くだけ  
焼いたお肉を調味料に漬けるだけ
- ・調味料もお台物にあるもので…国産丸大豆醤油、みには料理酒、花見糖、  
菜種油、片栗粉、塩コショウ

簡単! 照り焼きチキン!

～ 拡大地区委員会 感想 ～

シンプルな味付けが  
鶏の味を楽しめる!!

試作の時には美味しかったのですが、  
今回も鶏の肉のやわらかさをしっかり  
実感しました。シンプルな味付けが鶏の味を  
楽しめると思います。  
手間も時間もかからず、子供から大人まで  
ようぱバーガーになります!  
(福島市 )

安全な鶏肉を食べることが  
できる私達は幸せ

毎月、地区委員会に参加してあいこopの商品の学習をしています。  
今回は米沢郷牧場の交流会の振り返りと、あいこopまつりのときに  
福島地区で担当した照り焼きチキンをその場で作って食べました。  
始めに米沢郷牧場の安全性や成り立ちを確認して、いつぞ注文  
している鶏肉はやはり「安全でおいしい」ということを再確認しました。  
「日本の鶏肉は安全だ」と思っていたけれど、スーパーの鶏肉は滑りの鶏肉より  
安全ではない」という話に再度なり、安全な鶏肉を食べることができる私達は  
幸せだなと思いました。照り焼きチキンも簡単に作れてとても美味し  
かったです。家でも作ります。(須賀川市 )



拡大地区委員会に参加してみませんか?

地区の組合員が集まり、あいこop商品の学習会とおすすめ商品のお話をして  
情報交換の場になっています。試食やお土産もあり、参加費、託児も無料です。  
組合員さんほどなたでも参加できますのでお気軽にご参加下さい。

組合員のおすすめコナ

ホッとミルクノススメ



うちのレシピ **ホッとミルク** ベストな作り方  
使う物 パスチャン牛乳 コップに半分・たっぷり  
方法 火を使わずに電子レンジで。  
あたため時間 500W 1分20秒(レンジにもよる)  
何回かためたところ、これが一番ベスト!!  
雅也(9才)

家族の感想  
おいしいです。ホッとして就寝前におすすめ  
名前「ホッとミルク」でもいいかも…  
どうぞ、おためし下さい!!  
(須賀川市 ) (9才)



だしパックで特においしいおでんに!

今季最終! ぜひお試しください!

いつもお世話になってます。  
先日、おでんを作りました。その際、ついていただしパックを使ったら、とてもおいしく  
できました。少し前のときは、そのだしパックを思い出したのですが、それと  
比べて今回は特においしかったです。  
おでんの具もとても考えられた具で  
「鬼に金棒」な感じですね。  
ありがとうございます。何気なく同封されて  
いただしパックですが、とてもこだわりのある  
ずいものですね。  
(須賀川市 )

こだわりのだしパック付おでんも、今季食べ納め。

高橋徳治商店(宮城)  
354円(税込) 343g/種 (15品・だしパック)  
もっと 数倍おいしいおでん(特製だしパック付)  
868円(税込937円)  
だしの原料や配合にもこだわった、特製だしパック付きのおでん種セット。  
回更 180日



000751  
無添加濃縮あま酒 250g  
通常より  
15円  
お得!  
本体 226円 (税込 244円)

私の推しは『宝来屋のあま酒』です!!

「飲む点滴」とも言われているので、「疲れた〜!」と感じた時に飲むようにしているので必ずストックしています。  
更に、ここ数年の猛暑時に、軽い熱中症を発症してはい。このあま酒に何度も助けられました。  
又、女性に嬉しい美肌効果もあり、ビタミン、食物繊維、ブドウ糖など栄養豊富で、お勧めです!!  
時々、ヨーグルトに少量の甘酒を加え、ぐるぐる混ぜて「さら〜とした状態で」一気に飲みます(笑)!!  
( )

3/3回  
3/4回は  
この一年の感謝をこめて  
年度末感謝価格となっています!!  
①~④ページをご覧ください  
一部のローカル商品が

そこで... あいこ-アぷくは職員・スタッフが  
推しのローカル商品 をご紹介!!



105 差し替わります  
いちご とちおとめ  
『あまえんぼう』  
280g前後 防除 26/46  
本体741円 (税込800円)  
ミツバチによる自然交配でできた、甘さ抜群のいちご。大きさは大小込みです。須賀川市 横田農園

いちごとちおとめ  
私の推しは『あまえんぼう』です!!

断トツで横田農園さんのいちごです。  
最近甘さだけのいちごも多いですが、横田さんのいちごは「甘味と酸味」のバランスが絶妙なんです!!  
口に入れた瞬間に「じゅわっ!」と広がる濃い味わいはどなたにもお勧めできる逸品です。  
ぜひ、そのままでも味わってみて下さい。  
( )

私の推しは『よつ葉のシチュールウ』です!!



000742  
よつ葉のシチュールウ 130g  
通常より  
30円  
お得!  
本体 368円 (税込 397円)

「コーン感」たっぷりのシチュールウ!  
小学生の子供達は、この黄色いシチュールウがお気に入りです。好んで食べてくれます!!  
「グルタン」にしてもおいしそう!! ですわ。  
(パート )

国産原料 100%のシチュールウ。北海道産のコーンとミルクで香ばしくクリーミーに仕上げました。賞 360日 創健社

私の推しは『プロポリスエキス』です!!

「花粉症」の季節におすすめ!!  
市販薬は眠気や口の乾燥などの副作用が出ますが、「プロポリスエキス」は出ません。  
朝、配達前、喉に数滴すれば、一日、鼻水やくしゃみが止まります。(個人の感想)  
又、天然の抗酸化、抗菌物質と呼ばれ、風邪やインフルエンザ、花粉症予防、血糖値の正常化や糖尿病の予防など幅広く使用できます。(職員 )



000739  
プロポリスエキス 10cc  
通常より  
150円  
お得!  
本体 2242円 (税込 2421円)

ハチが集めた植物性樹脂と、ハチの唾液の酵素が混ぜ合わさってできた強い殺菌力をもつ天然の抗菌物質です。磐梯養蜂場

私の推しは『甘い人参』です!!

生産者の堀越さんが手がける、甘さと香りが強い人参を生かした「人参のみそあえ」レシピです。  
①人参を細切りにする ②米こうじみそとよく合わせる  
③白ごまを混ぜて出来上がり!!



145 差し替わります  
甘い人参  
1kg 防除0  
本体385円 (税込416円)  
甘さと香りが強い人参らしい人参。無農薬・無化学肥料で育てました。品種は「愛紅」です。成田市 堀越さん  
(パート )