

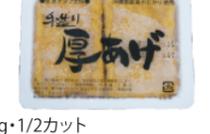
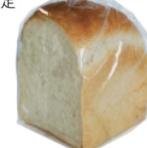


生活クラブ

茨城

申込締切 10月 23・24・25・26・27

配達週 10月 30・31・11/ 1・2・3

<p>734 NON GM 豆力・木綿豆腐 冷蔵  380g前後 180円(税込194円) 天然由来のにがりを使用。消泡剤不使用 組合員と生産者で開発した豆腐です。 南高倉豆腐店・大月食品 賞3日 原材料:大豆・井戸水・塩化マグネシウム含有(にがり) 7/11/21 大豆</p>	<p>735 NON GM 豆力・きぬ豆腐 冷蔵  380g前後 180円(税込194円) 天然由来のにがりを使用。消泡剤不使用 組合員と生産者で開発した豆腐です。 南高倉豆腐店・大月食品 賞3日 原材料:大豆・井戸水・塩化マグネシウム含有(にがり) 7/11/21 大豆</p>	<p>732 NON GM 揚げ油 冷蔵  30g×2 190円(税込205円) 揚げ油物は遺伝子組み換えでない 菜種油を使用しています。 南高倉豆腐店・大月食品 賞3日 原材料:大豆・菜種油・井戸水・塩化マグネシウム含有(にがり) 7/11/21 大豆</p>	<p>733 NON GM 厚揚げ 冷蔵  230g・1/2カット 219円(税込237円) 1/2サイズにカットして揚げ面を多く し使用しやすくしてあります。 南高倉豆腐店・大月食品 賞3日 原材料:大豆・菜種油・井戸水・塩化マグネシウム含有(にがり) 7/11/21 大豆</p>	<p>736 NON GM がんもどき 冷蔵  60g×2 242円(税込261円) 組合員要望により冬季限定取組みを しています。 3月までの取組み予定です。 南高倉豆腐店・大月食品 賞3日 原材料:大豆・井戸水・人参・乾しいたけ・切り昆布・やま いも・ごま・菜種油・塩化? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? 7/11/21 大豆、やまいも</p>	<p>743 溜沼大和しじみ 冷蔵  200g 333円(税込360円) 溜沼でとれた純溜沼産のしじみ を冷凍で取組みます。 御塩屋 賞60日 原材料:しじみ</p>
<p>749 翌々週配達 NON GM 七五三クッキー  570円(税込616円) マーブル3枚 レモン5枚 マーブルスティックと千歳輪のような スイートレモンクッキーでお祝いを! W.Co.歩 賞45日 原材料:【マーブルクッキー】小麦粉、マーガリン、ビ ート上白糖、鶏卵、ココア、素精糖微粉末 【スイートレモン】小麦粉、マーガリン、上白糖、鶏卵、 砂糖、レモンジュース、無糖練乳、素精糖微粉末 7/11/21 卵、乳、小麦、大豆、(くるみ、りんご、ごま)</p>	<p>750 翌々週配達 NON GM キッフェルン  345円(税込373円) 70g 口の中でとろける白いロシアン クッキー W.Co.歩 賞45日 原材料:小麦粉、マーガリン、砂糖、アーモンド プードル、バター、コンスターチ、素精糖微粉 末 7/11/21 卵、乳、小麦、大豆、(くるみ、りんご、ごま)</p>	<p>751 翌々週配達 NON GM アーモンドクッキー  345円(税込373円) 90g 大粒のアーモンドが入ったさくさく クッキー W.Co.歩 賞45日 原材料:小麦粉、マーガリン、ビート上白糖、鶏卵 、アーモンドプードル、アーモンドホール、素精糖 微粉末 7/11/21 卵、乳、小麦、大豆、(くるみ、りんご、ごま)</p>	<p>737 翌々週配達 げんき米 2号  茨城県産 コシヒカリ100% 5kg 2,288円(税込2,471円) 組合員が「食べ続けたいお米として生産 を依頼した減農薬・化学肥料不使用の生 活クラブ茨城オリジナル米です。 丸エビ倶楽部</p>	<p>738 翌々週配達 げんき米 1号  茨城県産 ゆめひたち100% 5kg 1,933円(税込2,088円) 組合員が「食べ続けたいお米として生産 を依頼した減農薬・化学肥料不使用の生 活クラブ茨城オリジナル米です。 丸エビ倶楽部</p>	<p>739 翌々週配達 げんき米 コシ玄米  4,285円(税込4,628円) 茨城県産 コシヒカリ100% 10kg 丸エビ倶楽部</p>
<p>752 翌々週配達 NON GM キャラメルクッキー  345円(税込373円) 100g 自家製のキャラメルにチョコレート を加えたリッチなクッキー W.Co.歩 賞45日 原材料:小麦粉、マーガリン、ビート上白糖、卵白 、キャラメル、チョコレート、アーモンドプードル、 素精糖微粉末 7/11/21 卵、乳、小麦、大豆、(くるみ、りんご、ごま)</p>	<p>753 翌々週配達 NON GM カフェオレクッキー  345円(税込373円) 100g 日東珈琲の森のコーヒーに生活クラブ の牛乳を加えてまろやかにしました。 W.Co.歩 賞45日 原材料:小麦粉、マーガリン、ビート上白糖、鶏卵 、アーモンドプードル、ココア、牛乳、素精糖微粉 末 7/11/21 卵、乳、小麦、大豆、(くるみ、りんご、ごま)</p>	<p>754 翌々週配達 NON GM 野菜の恵 (ホウレン草 クッキー塩味) 70g 323円(税込349円) 地場の生産者丸えびクラブのほうれ ん草をたっぷり使ったヘルシーなク ッキー。凡と丸えびと歩の3つの生 産者と組合員の4つの力で生まれた クッキーです。 W.Co.歩 賞45日 原材料:小麦粉、マーガリン、ほうれん草、真塩 7/11/21 卵、乳、小麦、大豆、(くるみ、りんご、ごま)</p>	<p>745 三陸産秋鮭の乱切り(薄塩) 冷蔵  200g(6~7切) 390円 (税込421円) 秋鮭の塩焼き用の 造りではなく一尾を 丸々(頭、内臓、尾び れ以外)乱切りで作 ることにより様々な お料理に使えるように致しました。 御塩屋 賞30日 原材料:秋鮭、真塩 7/11/21 せび、いわ、えび、かき、ごま</p>	<p>746 三陸産イカリンダ 冷蔵  200g 390円 (税込421円) 前浜で揚がるお魚を生 から加工いたします。冷 凍原料を使用しない 事で他との差別化と添 加物にこだわりを持っ て美味しく召し上がれ るようにしております。 御塩屋 賞30日 原材料:マイカ、馬鈴薯でんぷん、食塩、天日塩、海水 7/11/21 いち、えび</p>	<p>747 魚屋さんのお勧め 貝汁 冷蔵  200g (あざりしじみ各100g) 390円 (税込421円) シジミとアサリのコ ハク酸とアミノ酸を 合せた旨みを体験で きます。 御塩屋 賞30日 原材料:あざり(九州、愛知産)、しじみ(溜沼) 7/11/21 いち、えび、かき</p>
牛久ブロック限定		県南ブロック限定		県央ブロック限定	
<p>740 NON GM 角食パン 牛久ブロック限定  1斤ブロック 368円 (税込397円) ベシユ 賞3日 原材料:小麦粉(国産100%)、バター、洗双糖、自 然塩、生イースト(海洋酵母)、脱脂粉乳。 7/11/21 卵、乳、小麦、(落花生、(えび、(オレンジ)、(牛肉)、(ごま)、 (鶏肉)、(魚油)、(そば)、(ゆめ)、(セサチン)、(バナナ)</p>	<p>741 NON GM 山形パン 牛久ブロック限定  1斤ブロック 359円 (税込388円) ベシユ 賞3日 原材料:小麦粉(国産100%)、バター、洗双糖、自 然塩、生イースト(海洋酵母)、脱脂粉乳。 7/11/21 卵、乳、小麦、(落花生、(えび、(オレンジ)、(牛肉)、(ごま)、 (鶏肉)、(魚油)、(そば)、(ゆめ)、(セサチン)、(バナナ)</p>	<p>741 NON GM 山ロールパン 県南ブロック限定  185g 263円 (税込284円) クレッサント 賞3日 原材料:小麦粉(国産100%)、バター、洗双糖、生 イースト(海洋酵母)、自然塩。 7/11/21 卵、乳、小麦、(落花生、(えび、(オレンジ)、(牛肉)、(ごま)、 (鶏肉)、(魚油)、(そば)、(ゆめ)、(セサチン)、(バナナ)</p>	<p>740 NON GM 山形パン 県南ブロック限定  1斤ブロック 359円 (税込388円) クレッサント 賞3日 原材料:小麦粉(国産100%)、バター、洗双糖、生 イースト(海洋酵母)、自然塩。 7/11/21 卵、乳、小麦、(落花生、(えび、(オレンジ)、(牛肉)、(ごま)、 (鶏肉)、(魚油)、(そば)、(ゆめ)、(セサチン)、(バナナ)</p>	<p>741 NON GM 山形パン 県央ブロック限定  1斤ブロック 359円 (税込388円) 国産小麦・砂糖・塩・白神こだま酵母だけ のシンプルパン。 シルキーウェーブ/かがやき 賞3日 原材料:国産小麦、天日太陽、 白神こだま酵母、シママース 7/11/21 卵、(乳)、小麦、(落花生)、(ごま)、(鶏肉)</p>	<p>744 魚屋さんの混ぜちりめん 冷蔵  60g 288円 (税込311円) 国産の小さく7種類の洋 々な風味の楽しめる混ぜちりめん。 おにぎりにも、汁物・パスタ、色々な料 理のバリエーションでお楽しみ頂けます。 御塩屋 賞30日 原材料:しらす、ツノシオキアミ、 小女子、七福菜、干昆布、とろろ昆布、蒲添塩蔵わか め、ふり、あかふ、青のり 7/11/21 (えび、かき)</p>
<p>756 45週配達 NON GM 凡うめジャム  190g 538円 (税込581円) 原料は梅とビート上白糖だけで、ペ クチン、増粘剤は不使用。完熟梅な ので、きれいな黄色で風味が良い。 W.Co.凡 賞240日 原材料:うめペースト、ビート上白糖、水 7/11/21 (大豆)、(キウイフルーツ、りんご、セサチン)</p>	<p>757 45週配達 NON GM 凡紅玉 りんごジャム  190g 538円 (税込581円) 山形大江町の紅玉りんごが原料です。 紅玉はりんご酸が多いので、酸味が強 く、果肉のきめが細かいことや芳香が あります。 W.Co.凡 賞味240日 原材料:紅玉りんご、ビート上白糖、レモン果汁、ク エン酸、糖、水 7/11/21 りんご、(大豆)、(キウイフルーツ、セサチン)</p>	<p>758 45週配達 NON GM 凡ゆずシロップ  360ml 897円 (税込969円) ゆず果汁に砂糖を加え て煮詰め、丁寧に灰汁 をとって澄んだ色のシ ロップにしました。 W.Co.凡 賞240日 原材料:ビート上白糖、ゆず果汁、井戸水 7/11/21 (大豆)、(キウイフルーツ、りんご、セサチン)</p>	<p>759 45週配達 NON GM 凡うめシロップ  360ml 667円 (税込720円) 昔ながらの家庭で作られ ていた「うめシロップ」の 作り方を伝承して、町田 産の梅を使用しました。 W.Co.凡 賞240日 原材料:青梅、ビート上白糖 7/11/21 (大豆)、(キウイフルーツ、りんご、セサチン)</p>	<p>760 45週配達 オリーブ湯 (入浴オイル)  150ml 1,085円 (税込1,172円) 消費材の「オリーブオイル」 と「スクワランオイル」を使 用、酸化しにくい製品です。 香料として、飽きのこない 柑橘系のゆずを使用。冬場 の保湿におススメです。 生活クラブスピリッツ(株) 原材料:オリーブオイル、グリセリン脂肪酸エステル(ポ リシリン酸ポリグリセリル-10、テトラオレイン酸ポリ オキシエチレン(30)ソルビット、ショ糖脂肪酸エステル、 ポリオキシエチレン硬化ヒマシ油)、スクワランオイル、 香料(ゆず) 7/11/21 (大豆)、(キウイフルーツ、りんご、セサチン)</p>	<p>注文書を出し忘れたら? 電話注文センター (月~金9:00~21:00/土9:00~11:15) フリーダイヤル 0120-808-733 携帯・PHS 0570-783-711 提出翌日午前11時15分まで注文できます。 インターネットでも注文できます! eくらぶ https://ejch.s-club.coop</p>

新規開発消費材

野菜の恵(ほうれん草塩味)

単協独自品消費材開発チーム歩

モニターアンケートへのご協力ありがとうございました!
結果をもとに、消費材名を決定しました。



開発チームのはじまりは2016年の5月。単協独自生産者の(有)ワーカーズコレクティブ歩のクッキー工場の見学会からスタートしました。実際に目の前でクッキーの生地を成形したり、袋詰めをしているところを見学。作っている方のお話も直接聞き、自分たちでお菓子の消費材を開発することになりました。

今回の開発のテーマは

- ①安心・安全
- ②茨城県の農産物を使用する
- ③健康を考え、
“野菜を摂る機会を作る”



この3つのテーマを考えながら、試作をしたり、生産者とお話をしたり、試作品の試食をしながら、活動を続けて約1年。ようやく今回の野菜の恵(ほうれん草塩味)が出来上がり、消費材としてデビューできました。

754 野菜の恵(ほうれん草塩味)



70g
323円
(税込349円)

国産小麦粉、提携生産者の卵、消費材のマーガリンと焼き塩で作りました。ほうれん草は(有)丸エビ倶楽部の地元野菜を使用しています。

(有)ワーカーズコレクティブ歩 (賞) 45日
原材料：小麦粉・マーガリン・ほうれん草・鶏卵・焼き塩

アレルギー 卵、乳、小麦、大豆、(くるみ、りんご、ごま)



W.co歩と組合員で 開発したクッキーです

“茨城の野菜を使いヘルシーで甘くないクッキーを開発したい”とチームで話し合い「ほうれん草」をペースト状にして「塩味」で焼き上げました。

忙しい朝やちょっと小腹がすいた時の軽食に。素朴な味なので、チーズなどをトッピングして食べてみてはいかがでしょうか!

開発から一年半をかけたデビューしたバイオサポ的に野菜がたっぷり入ったサクサクした食感が新しい、軽食タイプのクッキーです。子供から大人まで多くの方に利用してほしい消費材です。



- 原材料にこだわり、美味しく野菜をとれるといいなと思い、ほうれん草クッキーをつくりました。甘くない塩味クッキーです。ぜひお試しください。
- 素朴な味を大切に、小麦の甘さやほうれん草を感じる味付けを控えめにしたクッキーに仕上げました。
- 甘くない、ほろ苦い、でも手が伸びてしまうクッキーです。



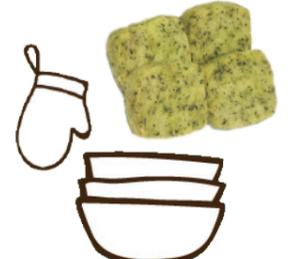
クッキーの「歩」。ほうれん草を生産している「げんき米」生産者の「丸エビ倶楽部」、ジャムやシロップを製造している「凡」と茨城で独自品取組をしている3つの生産者の力をお借りしました。「丸エビ倶楽部」でほうれん草を生産し、「凡」でペーストに加工。そのペーストを使って「歩」でクッキーを焼きあげました。



(有)丸エビ倶楽部



凡:ペースト加工



歩:クッキー製造

(有)丸エビ倶楽部
げんき米1号(ゆめひたち)、げんき米2号(コシヒカリ)を独自品取組中。農産物50品目を扱っている生産者。

(企)ワーカーズ・コレクティブ 凡
うめジャム、ゆずシロップなどのジャム、シロップを独自品取組中。国産農産物から加工品を製造している生産者。

(有)ワーカーズ・コレクティブ 歩
マーブルクッキーやお塩のクッキーなどのクッキーを独自品取組中。国産原材料を使用し手作りでクッキーを製造している生産者。

どんな風にほうれん草は育てられているんだろう? 原材料のあっぱれほうれん草を収穫してきました!

5/21(日)天気は晴れ。開発チームメンバー(有)丸エビ倶楽部の平澤さん圃場にて、クッキーの原材料となるほうれん草を確認。今回は収穫もしてきました。



あっぱれほうれん草の育て方などのお話を聞きながら圃場を見学。そのあと、クッキーにしたときにできる濃いほうれん草の色が見えるように濃い色の葉を選びながら、1枚1枚手摘みで収穫してきました。

“あっぱれ育ち野菜”とは・・・
栽培期間[※]中、化学合成農薬と化学肥料を使用しないで育てました。
※収穫する畑へ種をまいた後、または苗を植えた後から収穫するまでの間



貴重なあっぱれ育ち野菜のほうれん草を使ったクッキーをお届けします。