

ケーオー産業株式会社学習会のご報告とお知らせ

昨年11月28日(金)いばらきコープ本部の会議室にて、ケーオー産業株式会社の担当者にお越しいただき、北部ブロック委員会のメンバー7名で商品学習会を行いました。
2月2回「ハピデリ」の『ご当地マルシェいばらきじまん』ページにおいて、ケーオー産業の『ケーオーの揚げもち』を北部ブロックおすすめ商品としてご紹介するため、商品をより深く知る学習の機会となりました。

ケーオー産業は愛媛県今治市に本社がある、業務用加工食品などを取り扱っている企業です。

東京オフィスから関東第一営業技術部部長の小寺さんとプロダクトマネジメント部開発供給グループ係長の佐々木さん、バンダーの三菱食品株式会社からライフネット本部の藤野さんの3人にお越しいただき、会社の概要、『揚げもち』の製造や特色についての説明を聞きました。

『揚げもち』は発売から20周年を迎えるロングセラー商品で、年間30万本売れているそうです。北茨城市にある佐々木食品の工場で製造されているので、「ハピデリ」のいばらきのページに掲載されています。

『揚げもち』のモチは、うるち米の上新粉を使っているので歯切れが良く、門外不出の甘辛しょうゆだれを付けてから、海苔は1枚ずつ手作業で付けているそうです。



説明を聞いた後は、『揚げもち』の試食です。
「ケーオー産業社員直伝のもっとおいしく食べる方法」を教えてください、食べてみたらとても美味しくてびっくり！
簡単なアレンジでいつもとは違う味わいに、ブロック委員もさっそく自宅で試して、家族にも好評でした。

ブロックで一番人気のアレンジについては、おすすめコメントでご紹介しております。

試していただけるとうれしいです。

私たち北部ブロックのおすすめコメントです。



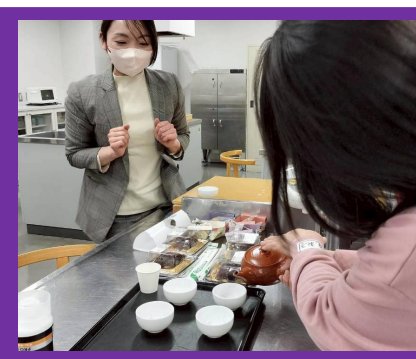
発売から20周年を迎える人気の揚げもち。冷凍なのにやわらか、ふっくらもちもち。
おすすめレシピはベーコンをのせて焼き、黒こしょうをかけて大人の味にアレンジ！

ぜひこの機会に、揚げもちの美味しさを味わってみてはいかがでしょうか。

『ハラダ製茶（株）学習会』開催報告♪

11月20日(木) 日立シビックセンター4階料理室にて「ハラダ製茶(株)学習会」を開催しました！

講師は、ハラダ製茶(株)の金子様と里様です。
資料に沿ってスライドを見ながら、お茶の種類や産地、製造工程など楽しく教えていただきました。
参加された皆さんはメモを取りながら真剣にお話を聞いていました。



その後、お茶の美味しい入れ方を教えていただき、お湯の量と時間を慎重に計りながらお茶を入れました。
講師の金子様と里様も一緒にテーブルに加わっていただき、お菓子と共に試飲しました。
丁寧に入れたお茶はとても美味しくて、皆さん感動していました。
質問にも1つ1つ丁寧に答えていただきました。

〈参加者の感想〉

- ❀産地での飲み比べは初めてだったのでおもしろかった。味がこんなに変わるものなのかと驚きました。
- ❀水出し茶のやり方や、古いお茶の活用法がよくわかり勉強になりました。
- ❀なかなかお茶を飲む機会が無かったのですが、これをきっかけに美味しいお茶を飲みたいと思いました。
- ❀お茶の入れ方を1から教えていただけて良かったです。丁寧な入れ方で美味しくなることを知ることが出来ました。

北部ブロックでは、学習会や産地工場見学会などの企画を計画しております。

詳しくは「ほくぶ通信」、コープ日立店掲示板、または「北部ブロック Instagram」をご覧ください。

皆さまのご参加お待ちしております。

