

OPEN よりみちカフェ

今年も開催します！

日時：4月15日(水) 10:00~11:30
場所：コープうしく店 イートインスペースにて

お申込み不要 出入り自由 参加費無料

年3回開催します♪お買い物ついでにお立ち寄りください！
4/15(水) 7/15(水) 10/15(木)

ブロック委員おすすめ商品とお飲物をご用意して皆さまのお越しをお待ちしています♪

昨年度の試食品一例

- ・コープちゃんチーズ
- ・伊平屋島産もずく
- ・ロースハム
- ・アイスコーヒー
- ・ワッフルetc

南部② コープうしく店バックヤードツアー参加者募集!!

なかなか見られないコープうしく店の裏側を覗いてみませんか？店長の楽しい解説付き☆たくさんのご応募お待ちしております！！

日時：5月29日(金) 10:00~11:30終了予定
場所：コープうしく店2Fコミュニティルーム
参加費：100円(非組合員の方は400円)
募集人数：15名(最少催行人数5名)
申込方法：お電話または二次元コード
持ち物：筆記用具
締切り：5月14日(木)厳守

※今回の企画に託児はありません。
※応募者多数の場合は抽選となります。
※当落の通知は5/22(金)までにハガキまたはメールでお知らせします。

☆二次元コード申込み

①南部②バックヤードツアー
②氏名(ふりがな)
③同行者氏名(ふりがな)
④組合員番号
⑤郵便番号・住所
⑥日中連絡がとれる電話番号

☆お電話申込み
(右記①~⑥をお伝えください)
☎ 0120-160-231
(総合企画室:月~金 9:00~17:30)

※お預かりした個人情報は目的以外には使用しません

テーマは『う・な・ぎ』 2月 ほぺたんひろば報告

2025年度2月のほぺたんひろばは『鹿児島県大隅産うなぎ』と『鹿児島の黒酢ドリンク:りんご』について学び・試食をしました。2025年度最終回です♪

「鹿児島県大隅地区養まん漁業協同組合産地交流会」に参加した地域理事から、実際に現地で見聞きし学んできた話を聞いて、交流しました。うなぎの稚魚の話から始まり、養殖池でのご苦労話や餌の話、捌く・焼くなどの加工工程の様子など、皆さん興味津々に聞き入っている姿が印象的でした。その後、質問が飛び交い、活発な交流ができました。

《参加者の感想》

★鹿児島県大隅産うなぎ蒲焼(長焼無頭)2尾230g

- ・うなぎが商品化される迄の工程を知り、手作業が多く丁寧に作られていることがわかり驚きました。
- ・やわらかく皮までトロっとしていて嫌な臭いもなく、美味しくいただきました。
- ・しっぽの小骨がありましたが、やわらかな骨で噛むとなくなる感じがでした。タレがマイルドでうなぎの旨味がとても感じられた。

★鹿児島の黒酢ドリンク りんご

- ・甘すぎず、飲みやすい。様々な種類があることを今日知りました。試してみます。
- ・黒酢が苦手な私ですが、そんなに強くなくマイルドで飲みやすかった。

2025年度もたくさんのご参加をありがとうございました。
2026年度の新規募集は表面をチェックしてね!!

《うしくひろばの様子》

「CO・OPべんいな合わせ酢~甘味あっさりタイプ」で作る『超お手軽野菜レシピ』をご紹介します♪

簡単キャベツラペ

- ①キャベツの葉3~5枚程度千切りにする。
- ②塩小さじ4分の1程度をまぶし、少し置いて水気をしぼる。
- ③合わせ酢を大さじ2~3杯程度(お好みで調整してください)かけオリーブオイルや黒こしょうを適量かけて完成!

※冷蔵庫で30分くらい冷やすと一層おいしくいただけます!
※人参や紫キャベツもオススメ!

野菜ピクルス

- ①きゅうりや人参、パプリカなどお好みの野菜をスティック状に切ってキッチン用ポリ袋に入れる。
- ②野菜が浸る量まで合わせ酢を入れ冷蔵庫で一晩漬ける。

※ローリエや粒コショウを加えるとグッと本格的なお味に♪

同量のオリーブオイルと合わせてドレッシングにもGOOD!

ご参加ください

今月の学習会などお申込みはこちら → 南部ブロック以外の学習会にも参加できます