

コープデリフーズ

桶川ミートセンター工場見学開催報告

日時 2026年6月17日(水) 参加者: 34名

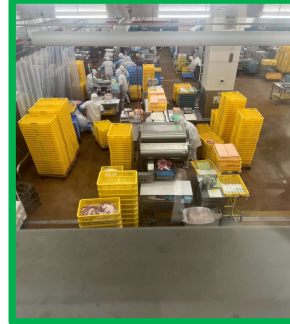
西部ブロックでは、今年度も総代優先企画としてバス工場見学会を開催しました。今回は、コープ商品でお馴染みの『パラパラミンチ』等を製造している**コープデリフーズ 桶川ミートセンター**に行ってきました。

ここでは、ミートセンター、IQFセンター、デリカセンター、ベーカリーセンターに分かれていて、それぞれの紹介動画を、参加者の皆さんは真剣な表情で見っていました。

(IQFセンターは、急速バラ凍結により、ひき肉をパラパラ状態で冷凍した「パラパラミンチ」などの製造を行っています。)

その後の工場見学では、素晴らしい衛生管理がされている中で、作業されている姿を見て、**安心・安全の製品づくり**を知る事ができました。

今回ご用意いただいたお弁当の助六寿司・きんぴら・ポテトサラダの製造工程を動画で視聴したので、より一層美味しく感じられ、楽しい交流ができました。



＊＊皆さんからの感想 一部紹介＊＊

◆パラパラミンチの作り方を知ることができて良かったです。衛生管理がきちんとしていて安心しました。

◆豚肉・鶏肉・牛肉の加工法 とても参考になりました。これからも生協のお肉をたくさん食べたいです。

◆総代企画、毎年楽しく参加しております。毎回いろいろ考えてくださりありがとうございます。

◆ミートセンターは、ビデオを見てから見学することができて良かったです。私達が直接口にする物なので、しっかり管理していることが良く分かりました。

◆お昼のお弁当がとても美味しく、完食しました。今度買ってみます。

◆天気に恵まれ、道の駅にも寄ることができ、とても充実した一日でした。



ブロック委員 オススメレシピ ～そうめんをアレンジ～

◆◆ツナとトマトのぶっかけそうめん◆◆

◇材料 2人分◇ (★…下準備)

そうめん 4束

CO・OP シーチキンマイルド 1缶(70g)

トマト 2個 ★1cm角に切る。

青しそ 6枚

青ねぎ 2本 ★小口切りに切る。

CO・OP つゆの素3倍濃縮 大さじ4

CO・OP すりごま白 大さじ2

◆作り方◆

- 1 そうめんを茹でて、しっかり冷水でしめます。
- 2 ボールにシーチキンをオイルも一緒に入れ、1cm角に切ったトマトと青しそを一口大にちぎりながら入れ、つゆの素を入れよく混ぜる。
- 3 お皿に盛ったそうめんに、2と小口切りにした青ねぎと白ごまを乗せて、完成です。



◆◆豚しゃぶのスタミナそうめん◆◆

◇材料 2人分◇ (★…下準備)

そうめん 3束

豚肉背ロース(冷しゃぶサラダ用) 150g ★食べやすく切る。

にら 1/2束 ★5センチの長さに切る。

エリンギ 50g ★半分に切り薄切りにする。

ゆでたまご 1/2個

【たれ】

ぽん酢 大さじ4

ごま油 大さじ1

にんにく(すりおろし) 小さじ1/2

◆作り方◆

- 1 そうめん、にら、エリンギを茹でる。水気をしっかり切る。
- 2 豚肉を茹でて、取り出す。
- 3 お皿に1と2を盛り、たれをかけ、ゆでたまごを乗せ、完成です。

