



新規加入された組合員さん…39名(2021年2月20日現在)
 現在の組合員総数…8,390名(前年対比102.0%)
 グリーンコープでんき 契約件数…93名(前月+1名)
 グリーン電力出資金 申込人数…237名(2021年1月末現在)
 申込件数…249件(2021年1月末現在)

発行：グリーンコープ生活協同組合理事会 出雲市斐川町莊原 2230-1 TEL0853-73-8010 FAX：0853-73-8013

新茶の季節がやってきます。

商品おすすめ委員会報告

新茶は寒い冬にしっかりと栄養分を蓄えて育った「最初の新芽」を摘み取って作ります。二、三番茶にくらべて渋みの原因となる「カテキンやカフェイン」が少なく、旨み成分が多く含まれていると言われています。新物というだけではない、「特別なお茶」なのです。ぜひ飲んでください。新物というだけではない、「特別なお茶」なのです。ぜひ飲んでください。新物というだけではない、「特別なお茶」なのです。ぜひ飲んでください。

<GC「八女星野新茶 100g」>

- 商品特長
 - 渋みが少なく甘味が濃く、まろやかな味わいが特徴です。
 - 原料の茶葉は銘茶として有名な八女茶の産地のひとつである星野村で、栽培されています。
- 産地紹介
 - 生産者は二田茶園(二田さんご夫婦で営んでいる茶園)です。古くから産地交流をし、グリーンコープとは交流が深い茶園です。
 - 農薬、化学肥料を使用せずに手間暇かけて大切に栽培しています。
 - 除草剤を使用していないので、年間を通してこまめに草取りをされています。
 - 二田茶園は、八女市星野村の標高約500mの山間部に位置しています。山間部であるため水はけが良く、朝夕の温度差が大きいことから、甘味とコクのある茶葉になります。

<有機かごしま知覧茶 100g>

- 商品特長
 - 爽やかな香りとふくよかな甘味が美味しいお茶です。
 - 無農薬栽培された茶葉を使用しており、有機JAS認証も取得しています。
- 産地紹介
 - 鹿児島県は日本国内第二位の緑茶生産量となっています。また、知覧は鹿児島県内で最も有名な産地です。
 - 「有機かごしま知覧茶 100g」に使用している茶葉は塗木氏が生産しています。塗木茶園は標高250mに位置しており、土づくりからこだわりを持って美味しいお茶を栽培しています。

おいしい新茶で
リフレッシュ!



<有機静岡深むし初摘み新茶 100g>

- 商品特長
 - コクのある味わい豊かな深むし茶です。普通の煎茶より蒸す時間を長くする事で、渋みを抑え甘味が増します。
 - 無農薬栽培された茶葉を使用しており、有機JAS認証も取得しています。
- 産地紹介
 - 静岡県は日本茶の生産量が一番多い産地です。商品特長である深むし製法も静岡で開発され、静岡で作る「やぶきた」の深むし茶は風味豊かです。
 - 温暖で安定した気候にめぐまれているため、お茶の栽培に適していると古くから茶の名産地として知られています。

いろいろな思いや情報を伝えあいませんか？
みなさんからののおたよりをお待ちしています。

2021年4月19日 みらんと32号

☆商品についてのお問合せはこちらに☆

てるてるコーナー（フリーダイヤル 0120-14-0586 月～金 9:30～16:30<祝日休>）

『おたより』ありがとうございます♡



商品は買いますが、料理がワンパターンになります。商品の説明、料理レシピ等紹介してくださってありがとうございます。今後とも商品特長等配布してくだされば大変うれしく思います。よろしくお祈りします。

今回はレシピに関するおたよりを集めてみました。グリーンコープには美味しい商品がたくさん(^^)「こんな食べ方もあるよ!」というアイデアもお待ちしています。

えのきのおすすめの食べ方

えのきを適当に切り、鍋に入れ、花かつお、酒、たたいた梅干しを入れ火にかけます。(梅干しの塩分によってしょうゆを加えます。)好みでみりんを加えても。2,3分かきまぜながら煮ると、なめたけ風の出来上がり。お酒のお供に最高です♪

スペアリブのマーマレード煮

- ① 産直豚スペアリブ焼肉カット(300g)をフライパンで少し焦げ目がつく程度に両面焼く。
- ② 鍋にすりおろしたしょうが(1かけ)、酒100cc、水500cc、マーマレード大さじを煮立てる。
- ③ ②に①を入れ、30分ほど中火~弱火で煮る。
☆ゆでたまごを入れても☆

おすすめします♪



GREEN おたより載ったおたよりレシピを
作るという「おたより」作るおたよりレシピを
おたより〜」と見るとおたより〜」と見るとおたより〜」

豚モモミンチとキャバツのチーズグラタン

(材料) <4人分>	(作り方)
豚モモミンチ ... 300g	①ミンチをAを初めに入れ、よく混ぜ合わせ、耐熱容器に敷きつめ、40分ほど蒸し焼き、たまごを割り入れ、チーズをのせる。
キャバツ ... 1/2玉 (5mm幅の3B切り)	
マヨネーズ ... 大さじ5	
塩こしょう ... 少々	
たまご ... 4個	②200℃で予熱したオーブンで30分ほど焼く。
3種のとろけるチーズ	*1人分ずつ耐熱容器(お好み型)に入れて焼いておくれ!
お好み野菜 ... 適量	

新登場の商品

を試してみました

国産トマトピューレの酸味がきいた濃厚で旨味のあるソースです。スタンドパウチに入っているので使いやすいですよ。



おすすめの使い方 その①

GC ビーフシチューを作る時に、GC デミグラスソースを入れて具材を煮込むとワンランク上の味になります♡

GC デミグラスソース



こちらもぜひ
お試しください〜!

おすすめの使い方 その②

「簡単ビーフシチューもどき」

ウィンナー(バーコン・お好みのお肉など)と野菜(玉ねぎ・にんじん・じゃがいもなど)の千切りを炒めて、デミグラスソースを入れて10~20分ほど煮込む。

お好みのチーズをたっぷりかけて召し上がれ♪
簡単で絶品です!