



新規加入された組合員さん…45名(2021年12月20日現在)
現在の組合員総数…8,750名(前年対比101.6%)
グリーンコープでんき 契約件数…96件(前月-1件)
グリーン電力出資金 申込人数…231名(2021年9月末現在)
申込件数…243件(2021年9月末現在)

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

『おたより』ありがとうございます♡



菓子パンはあまり食べないので、子ども基金に協力できるほかの方法があれば…と思っていました。カタログを返却することが支援につながっていると分かり、うれしいです。

カタログがいつももったいないと思っていました。回収されることはよいことと思います。

返却っななっ



グリーンコープの『子ども基金』

厳しい環境にいる子どもたちを継続的に支えていくために「一般社団法人グリーンコープ子ども基金」が設立されました。菓子パンへの課金(1商品につき3円)が始まって半年近くになります。カタログの回収は、より多くの組合員が無理なく関わりを持って、子どもたちを応援していける方法です。回収したカタログ1kgにつき3円が子ども基金の財源となります。これからもみなさんのご協力をお願いします。

木次プレーンヨーグルト 400g
を取り扱ってもらうと大変助かります。

以前からよくご意見をいただいていた。島根独自版で取り扱うことになりました。ぜひご利用ください。島根の生産者さんも応援していきましょう(^ ^)

ご理解をお願いします

「こんな商品がほしいなあ…」
「この商品はイマイチだった…」
「これだったら取り扱ってほしくないな」といったご意見をいただくことがあります。みらんとの紙面には掲載してなくても、理事会で検討し、各所に届けて対応してもらっていますので、ご理解をお願いします。

これからもみなさんのいろいろな思いをお届けください。どうぞよろしくお願いたします。



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『おたより』をお待ちしています。



商品検討委員会より

リニューアル!

GC「チョコレートクリーム 200g」

グリーンコープのチョコレートクリームが、更に原料にこだわって登場いたします。

GC「一番搾りなたね油 菜の花物語」に絶妙な調整でカカオ分を13%含んだ濃厚チョコレートクリームは無水タイプでなめらかな食感が特徴でより本物のチョコレートに寄せたメーカーの努力でもありました。

チョコレートの香料も一切使っておりません。商品検討委員会でも、長く愛されるチョコレートクリームになるように、熱心にメーカーとのやり取りを繰り返し、その思いが伝わり、限界を超えた油脂量にもチャレンジしてくださり、今回このGC「チョコレートクリーム 200g」の登場となりました。



冷蔵庫から出してすぐにも、柔らかくて使いやすく、パンに塗るだけにとどまらず!! お菓子作りにも大活躍なアイテムとなっております。

GCの餃子の皮とチョコレートクリームとココアパウダーなどで簡単生八つ橋風になったり、GC薄力粉とチョコレートクリームを同量で袋内で混ぜ合わせるだけで、あとは丸めて、パタンと平らにして、オーブンで低めの温度で焼く。など、アイデア次第で幅広く楽しめますよ♪

おすすめレシピ♥ 超絶簡単! ほろほろソフトチョコクッキー ～ 愛のつまったチョコクッキー ～

◆材料(小ぶりなクッキー約20枚)

GC「薄力小麦粉」100g

GC「チョコレートクリーム」100g

・オーブンシート(クッキー成型後下にひいておくため)



◆作り方

※あらかじめオーブンは170℃に予熱しておきます。

- ① ビニール袋(GC家庭用ポリ袋<小>)に材料を全て入れてひとまとまりになるまで、ひたすら揉み込みます。
- ② 天板の上に、オーブンシート(茶色い紙のクッキングシート10mをいつも使ってます)を敷きその上に等間隔にあけて、お好みのサイズに丸めて平らにした生地を並べます。(うずらの卵程度の大きさに丸めて3~5mmくらいの厚さに形成すると、約20枚程になります。)

③ 170℃20分で焼き上げて出来上がり!!

(ご家庭のオーブンによって、温度や時間は調整してくださいませ)

※お好みでチョコチップやナッツ類を混ぜてもいいですね!

また、甘さは控えめなので、甘いのが好きな方は砂糖を加えて好みの甘さで作ってくださいね。

出来立ては、
アツアツほろほろ
で香りも香ばしく!



♥冷めてからも、
サクサクほろほろ
のソフトチョコクッキー!

唾液を奪う美味しさ~♥
おたのしみあれ♪