



新規加入された組合員さん…14名(2023年1月20日現在)
現在の組合員総数…8,999名(前年対比102.2%)
グリーンコープでんき 契約件数…99件(前月+1件)
グリーン電力出資金 申込人数…231名(2022年5月末現在)
申込件数…243件(2022年5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 TEL:0853-73-8010 FAX:0853-73-8013

メーカーオンライン交流会

のおすそわけ♡

その1

3回まで 続くよ♡

2023.1.31(火) 午後の開催で、いつもより多くの方の参加がありました。
楽しくお話を聞きました。一部ご紹介します。



トイー食品(株)

山形県関市

会社設立：S.38年 生ラーメン専門工場

S.40年 インスタラーメン
設備導入

H8年 無店舗販売(生協など)へ 方向転換

当日のアピール商品！



ノンカップ麺 即席巻

家の
どんぶりや
お椀で食べる

長巻りの水使用
日本三大清流の1つ



商品の5つのこだわり

- ① 環境にやさしく
- 国産原料だからフードマイルージが短い
- スープを飲み干せる…化学調味料不使用
- 規格の麺は動物のエサになる
- ゴミが少ない…カップなし。スプーンも一緒に

- ② 健康にやさしく
- 小麦、そば米粉は100%国内産
- 麺の澱粉(馬鈴薯)も100%国内産
- つるつる感を出す
- かんすい・焼成カルシウム・増粘剤等使わない

- ③ 安全性…料亭に持ち込み開発も
化学調味料不使用。自然のエキス
酸化防止剤もなし
きれいな油。酸化基準は国の1/2
商品の差別化、おいしさ追求
④ 簡便性
⑤ オンリーワン志向
ねぎ入りそば、しゆ味
10mmカット(業界初)

うどんとそばはミニもあり
機内食への採用あり

非常にむ。火なし→水で20分
水なし→スナックとして

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♡



レンコンをよく注文しています！
グリーンコープのレンコンが一番！！
シャキシャキ！！おいしい！！
また注文します！！
レンコンもちが大好きでよく作ります。



グリーンコープの産直レンコンは甘みがあっておいしいですね！熊本の生産者『やまびこ会』のみなさんが一生懸命つくってくださっています。栄養豊富で、どんな料理にも使えて、スイーツまで作れるなんて本当に万能です。やまびこ会さんを招いての学習会もありますので、よかったらご参加くださいね。

いつも「みらんと」楽しみにしています。寒い中配達して下さるドライバーの方に感謝です。先日新発売された「みんなでつくるマスコバド糖ココア」、とーっても美味しく感動しました！！インスタントであんな濃厚なココアが飲めるなんてびっくりします。甘さも黒糖のやさしい甘み、豆乳で作っても美味しかったです。この冬は毎日のごほうびになりそうです。シナモンパウダーを振ったりして楽しんでます。ホンモノの美味しさを届けてくれるGCさん、これからも益々の繁栄をお祈りしています。

民衆交易のパプア産カカオ原料とフィリピンのマスコバド糖を使用し、隠し味としてゲランドの塩が入っています。とってもおいしい上に、民衆交易品を利用することで、アジアの人たちを応援できます。その名の通り、「みんなでつくる」ココア粉、シナモンパウダーを入れても合いそうです！GC「パプアチョコバスケットケーキ」やGC「パプアチョコカップアイス」など、グリーンコープの民衆交易商品にはごほうびにぴったりなものがたくさんありますね。



いただきものの合成洗剤で洗ってなかなか汚れが落ちない下着を、お洗濯のしゃぼん-ふわりで洗いました。なんと、真っ白に、しかもさっぱりと乾き、改めて驚きました。平成の初めからグリーンコープに入り、せっけんの勉強会にも出席、ずっと使っているのに、いただきものの合成洗剤がもったいなく、この所手洗い用に使っていました。これからの春先にゆれる真っ白なシーツなど想像するだけでもうきうきします。

せっけんのよさを改めて実感してもらえてよかったです！本当に洗浄力が高いですよ。さっぱりします。青空に真っ白なシーツがそよいでいるのを見るとなんだか幸せな気分になります。待ちに待った春ですね(^ ^) 楽しいことがたくさんありますように♪

ちょっとひといき♪

☆おすすめ牛乳おやつ☆

ミルクかたくもち

- (材料) きびさとう 1/2 カップ
片栗粉 1/2 カップ
産直びん牛乳 300ml
きな粉 適量
- (作り方) ①きびさとう、片栗粉、牛乳を鍋に入れてよく混ぜる。
②中火にかけ、木べらでゆっくり混ぜ続ける。
③5分ほどしたら急に固まってくるので、焦げ付かないように混ぜ、火を止める。
④きな粉をバットに広げ、その上に3を広げる。
⑤もちを箸でひと口大に切り、きな粉をまぶして器に盛る。

甘酒ミルク

- (材料) 産直びん牛乳 90ml
甘酒 90ml
- (作り方) 材料を混ぜる！
アイスでもホットでも♪
* お好みでしょうがのしぼり汁やシナモンを入れてもおいしいです。

