

Let's arrange!!

わたしの ICHIOSHI! コープ

コープ商品を使った“わが家のアイデアレシピ”を組合員に聞きました!



ガーリックしいたけ

CO-OP
エクストラバージンオリーブオイル
400g
本体価格 748円
税込価格 807円
次回予定 12月2週



しいたけのかさを上にしてグラタン皿に並べて、スライスしたにんにくをのせ、オリーブオイルと塩をかけてオーブントースターで焼くだけの料理ですが、すごくおいしいです。
(下呂市 六花さん)



エビカツコロッケ

はんぺん
蔵 1枚×2
本体価格 218円
税込価格 235円
次回予定 12月3週



簡単エビカツコロッケをよく作ります。白はんぺん、細かくしたたまねぎ、ぶつ切りにしたエビに塩こしょう、片栗粉を入れよくもみこみます。丸く成形して、溶き卵、パン粉をつけて揚げます。
(山口市 まーどれさん)



舞茸と鮭のバター炒め

CO-OP
バター (加塩・個包装タイプ)
蔵 112g(7g×16)
本体価格 438円
税込価格 473円
次回予定 12月3週



舞茸と鮭をバターで炒めます。上からすだちを絞って完成! 調理時間5分です(笑)
(岐阜市 まいまいさん)



エノキのペペロンチーノ

旬の香り輪切り唐辛子
5g
本体価格 188円
税込価格 203円
いつでも注文カタログ



オリーブオイルをフライパンにひいて、唐辛子、にんにくを加えて香り立たせ、エノキを炒めます。味付けは塩でもしょうゆでもお好みで。他のきのこを足してもおいしいです。
(岐阜市 ことことさん)

Instagram

♥ #コープぎふ公式アンバサダー

コープぎふ公式Instagramアンバサダーに投稿いただきました。



Follow @coopgifu_official



枝豆がんと
凍 150g(6個)
本体価格 348円
税込価格 375円
次回予定 12月2週



枝豆22%配合で、ゴロゴロ枝豆が入っています! にんじん、キャベツ、きくらげも入っていました。油抜きも不要で凍ったまま煮汁にそのまま入れるだけ。冷凍庫にストックしておきたい商品です!

みつせ鶏旨搾りだんご (角切り生麦)
凍 200g
本体価格 328円
税込価格 354円
次回予定 12月4週



みつせ鶏旨搾りだんごを使って、平春雨の中華スープを作りました。みつせ鶏旨搾りだんごのおいしいこと♡生姜が効いて新陳代謝が上がる! 生姜の歯ざわりと、なめらかでとろけるだんごの旨みがとてもおいしかったです! 😊

骨取りさばのみぞれ煮がおいしくて、旦那さんにも好評でした! 子どもが小さくてなかなか買い物に行けないのでお魚の冷凍は重宝します。
(30代/美濃加茂市 まーちゃんさん)

わたしのひとこと

今月のテーマ

意外なところから食中毒!?

食中毒とは無縁と思える場所にも菌がひそんでいます。今回は、今年起きた流しそうめんによる食中毒の事例を紹介します。



商品検査センターから

「大滝流しそうめん」で食中毒に

場所は石川県津幡町木窪、富山県との県境の山間にある、夏季限定営業の「大滝流しそうめん」です。新型コロナで2年間休業し、昨年は衛生面を強化して使い捨て容器で「流さないそうめん」として復活し、今年は「流しそうめん」も再開されました。

8月11日から17日に流しそうめんなどを食べた人から食中毒が発生。1歳から80歳まで611人が下痢や発熱症状で病院を受診、22名が入院、その後患者数は増加し、最終的には合計900人近い人がカンピロバクター食中毒に。

少量の菌数でも発症するカンピロバクター

今回の事例は原因食材がそれほど多くありませんでした。調査の結果、「大滝流しそうめん」で使っていた水からカンピロバクターが検出されました。その水は山から引いた湧き水。実はカンピロバクターは少量の菌数でも発症します。

汚染原因を調べてみると、湧き水の取水口近くではイノシシなど野生動物の生息が見られ、糞による汚染の可能性が考えられました。そこから水を、パイプで長い距離を引っ張ってきているのに加え、7月中旬の豪雨で塩素投入装置が壊れ復旧したものの、営業開始前に水質検査を実施しなかったことで今回の事態を招いたとされています。

井戸水や湧き水は年1回の水質検査の徹底を

行政は、井戸水や湧き水を利用する飲食店に対し、「年1回の水質検査などの徹底を」と通知しています。しかし自然の水を使う場合、通常検査では陰性でも大雨など天候の影響で衛生状況は変化するため、年1回の検査、しかも少量の採水量で食中毒菌を検出するのは難しいと言われています。

自然の良さと衛生面は全く別物だと今回の事件は教えてくれます。

解説 食中毒菌カンピロバクターとは

鶏や動物の腸内細菌。らせん状の細菌で、今から40年ほど前に食中毒起因菌に指定されました。食中毒では一番件数が多い病原菌です。ほとんどが「カンピロバクター・ジェジュニ」という種類です。胃酸に強く、比較的少ない菌数で発症し、下痢、腹痛、発熱などの症状を起こします。カンピロバクターによる食中毒は、鶏肉等の汚染が主原因です。焼き肉店で子供を含む家族連れがかかることも多く、30歳代未満の若い人の感染が多いのも特徴です。生肉を焼く時にはトングを使い、食べる箸は必ず別にするなど注意が必要です。

開発改善

「CO-OP 豆みそ」のフタが開けやすくなりました!

- ◆ 組合員から「フタが開けづらいから改善してほしい」という声をいただき、
- ◆ フタの持ち手部分を2ミリほど大きくすることで開けやすく改善しました。



木桶にて18か月以上じっくり熟成した粒が残っていない豆みそです。長期間熟成することにより塩カドがとれ、まろやかな味わいのみそとなっています。

CO-OP 豆みそ 500g
本体価格 298円
税込価格 321円
次回予定 12月3週

いつも〇〇の素を使っていましたが、11月号料理(きのこの炊き込みご飯)で味付けしたら簡単でおいしかったので、今度から買わなくても作れます。(米2合:しょう油、酒、みりん各大さじ2、塩小さじ1/4+具) (50代/下呂市 麦天さん)

わたしのひとこと

