

あたすけレシピ

紹介している主な商品は、10月3週Weekでご案内しています。

コープあおもり Vol.53

2018年

10月3週

配達コース 月 火 水 木 金

注文日 10/8 9 10 11 12

配達日 10/15 16 17 18 19



産直産地《平田牧場》でこだわりを学んできました♪

白身脂がおいしいバラスライスをおすすめします！

平田牧場の“ごめ育ち豚”は、飼料用米を食べて育ちます。お米はお肉を美味しいするだけでなく、休耕田などの有効活用にもつながり食料自給率もアップ。



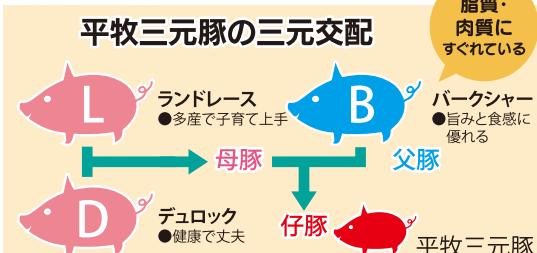
産地見学に参加したコープあおもり職員とご協力いただいた平田牧場の皆さん

「三元豚(さんげんとん)」って？

三元豚は一つの決まった品種のことではなく、3つの違った品種の豚を掛け合わせてつくる雑種の豚のことをいいます。平田牧場では独自に「繁殖能力」「強健性」「優れた肉質」の特徴を持つ3種の豚を掛け合わせ、それぞれの長所をそなえた「平牧三元豚」を生産しています。



年1回限りの大特価



100gあたり
224円
10月2週
480円
425 蔵
産直国産平牧三元豚
バラスライス
170g 本体
380円
約2mmの厚さ。お届け日含め4日



15分毎にチャイムを鳴らし、互いに服や手袋をチェックし合って、万が一の不具合が出た時のトレースを工夫している事。ムダのない流れ作業、屠殺の映像等々「私達が美味しく食べるまで」を間近で詳しく見る事が出来て非常に感動しました。
八戸センターアンダ館



平田牧場、こだわりの原則の深さを感じました。特に環境にやさしい取組み、たい肥を還元し化学肥料に頼らない米、野菜作りをし、循環している事を知り、こだわりぬいているのだという事を実感しました。
むつセンター 相馬



田んぼ→飼料米→豚→ふん尿→たい肥→田んぼという、しかも山形庄内地区の休耕田を利用したサイクルには感動しました。休耕田を飼料米の田んぼとして活かすことにより、米農家さんにも、また平田牧場の豚たちの品質にも良く、さらに、これにより食料自給率のUPにもつながるすばらしい取組みだと思いました。
十和田センター川端

八戸センターおすすめメニュー



豚バラ・de・玉ねぎリングフライ

国産平牧三元豚バラスライス…170g A 中濃ソース…大さじ2
玉ねぎ…1個 卵…2個
パン粉…適量 塩こしょう…適宜
ケチャップ…大さじ2
砂糖…大さじ1/2

作り方

- 1 玉ねぎを輪切りにして、豚バラに塩こしょうをふる。
 - 2 玉ねぎの真ん中を外して、豚バラをぐるぐる巻きつける。
 - 3 溶き卵にくぐらせ、パン粉でギュ!!油で揚げる。
 - 4 余った玉ねぎはみじん切りにする。油を少し引いたフライパンで炒め、Aを加えてまぜる。
- ※ソースはかけても、ティップでもGood!!

むつセンターおすすめメニュー



三元豚のポン酢炒め

国産平牧三元豚バラスライス…170g 玉ねぎ…中1/2個
キャベツ…1/4個 味付ぽん酢…適宜

作り方

- 1 豚バラスライス、玉ねぎ、キャベツを食べやすい大きさに切る。
- 2 フライパンに油をしき、よく温めてから具材を炒める。
- 3 ②に味付ぽん酢をかけ、味を整えます。

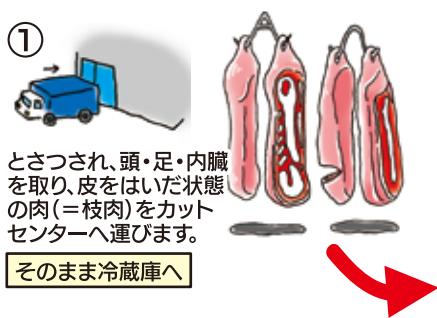
みょうがの豚バラ炒め

国産平牧三元豚バラスライス…170g みょうが…5個
卵…1個 塩こしょう…適宜
砂糖…小さじ1 めんつゆ…大さじ1

作り方

- 1 豚バラを小口切り。
- 2 みょうがをうす切り。
- 3 豚バラを炒め、みょうがも投入する。
- 4 塩こしょう、砂糖、めんつゆで味を調整し、④に溶き卵を入れ、軽く炒め合わせる。

豚肉が届くまで



③ 整形された肉は、いくつもの細い刃がついたスライサーでカット。



パックにガス(酸素と二酸化炭素)を充填します。

④ 1つずつ重量に合わせてパックし、異物などないか金属探知機にかけます。最後は人の目でしっかりとチェック!



表示価格は本体価格です。表示価格に別途消費税がかかります。



* 1 8 1 0 0 3 6 2 1 *