

初夏のつどいのしおり

期間：6月23日(月)～7月19日(土)

各地域のつどいの案内は、「宅配事業からのお知らせ」をご覧ください。

各地域の誇りと自慢が詰まった
コープあおもり開発品！



県産原料を使った
商品が欲しいわ。。

「つどい」ってなに？

- 組合員どうしておしゃべりができたり、興味のある事が学べる、とても楽しい場です。誰でも気軽に参加できます。
- 今回の「初夏のつどい」では、「コープあおもり開発品」、「平和について考えよう」のお知らせです。

ホームページはこちらから↓

コープあおもりで検索

検索



<https://www.aomori.coop/>
地域ごとの会場・日程を見る事ができます。

① 開発のきっかけ ② 開発者 ③ 商品の特徴 ④ 開発当時のエピソード

2008年 五所川原地域開発～平田牧場産豚さがり～ 塩味・フルーティ味・みそ味の3種類でデビュー!!

※現在、みそ味は
供給していません。

- 1 美味しいだけではダメ、継続して利用し続けられる商品にしたい!
- 2 五所川原地域組合員 & (株)ヤマエフーズ 共同開発
- 3 原料肉の整形の仕方、タレの種類について幾度も検討
- 4 開発に関わっていた組合員のお子さんが「美味しい!」と食べていたことから、味を決めました。さがりを入れてからフライパンを加熱すると、油が跳ねにくく、ふっくらした焼き加減で美味しくいただけます。



※さがりとは横隔膜についている腰椎側の筋肉で、1頭から1本しかとれない希少部位です。

2010年 青森地域開発～こめっこ地養豚生ぎょうざ～ 加熱していない「生タイプ」で、美味しさを「ぎゅっ」と詰めてデビュー!

- 1 国産の原料を使用した安心して食べられる餃子が欲しい
- 2 味の時計台観光(株)青森工場 & もっと地養豚食べ隊 共同開発
- 3 県産・国産野菜にこだわり、美味しさと安全性を追求
- 4 開発品が完成した時、本当に安全・安心の美味しい餃子ができたと思いました。また、我が家の娘(当時小学生)は、餃子は開発品の餃子しか食べなくなりました。現在は県外に住んでいますが、帰省の際には「生ぎょうざ!」と声がかかります。



2009年 八戸地域開発～産直めぐみ鶏やわらか軟骨入つくね～ やげん軟骨と青森県産ながいもを加え、柔らかくコリコリした食感でデビュー!

※やげん軟骨とは、胸骨の先端部分に位置する、1羽から1つしか取れない希少部位です。

- 1 産直めぐみ鶏を使った加工食品を作ってみよう!
- 2 「チームめぐみ鶏」 & (有)コーシンフーズ 共同開発
- 3 お弁当を食べる中高生モニターを募集し検討・試食
- 4 お弁当食材にも多く使われるつくね。数回にわたり試食を行いました。「やげん軟骨」を入れコリコリとした食感と、ながいもを加え冷めても柔らかい食感のつくねを完成させました。



2012年 弘前地域開発～お家で簡単!生ハンバーグ～ 粗さの異なる挽肉を包餡機で包み込んだ手作り風ハンバーグがデビュー!

- 1 県産の原材料で加工品を作りたい!
- 2 ハンバーグ開発チーム & (株)いしおか 共同開発
- 3 青森県産牛と産直こめっこ地養豚の合挽肉、国産玉ねぎを加えたハンバーグ。解凍なしで調理できます。
- 4 他の開発品と違う所は店舗支援部と一緒に開発し、店舗でも販売していることです。牛脂、牛肉、豚肉の割合、肉の挽き具合など何回も試して、粗挽きを中に、細挽きを外側にするとジューシーに焼きあがることが分かりました。焼き方も何回も試し、試食も繰り返し行ってできあがった、自信作です。



宅配チラシWeekや店舗で開発品を見かけた際にはぜひお手に取ってみてください!
開発品を食べて県産品や地元メーカーを応援しましょう!



* 2 5 0 7 0 1 6 6 2 *