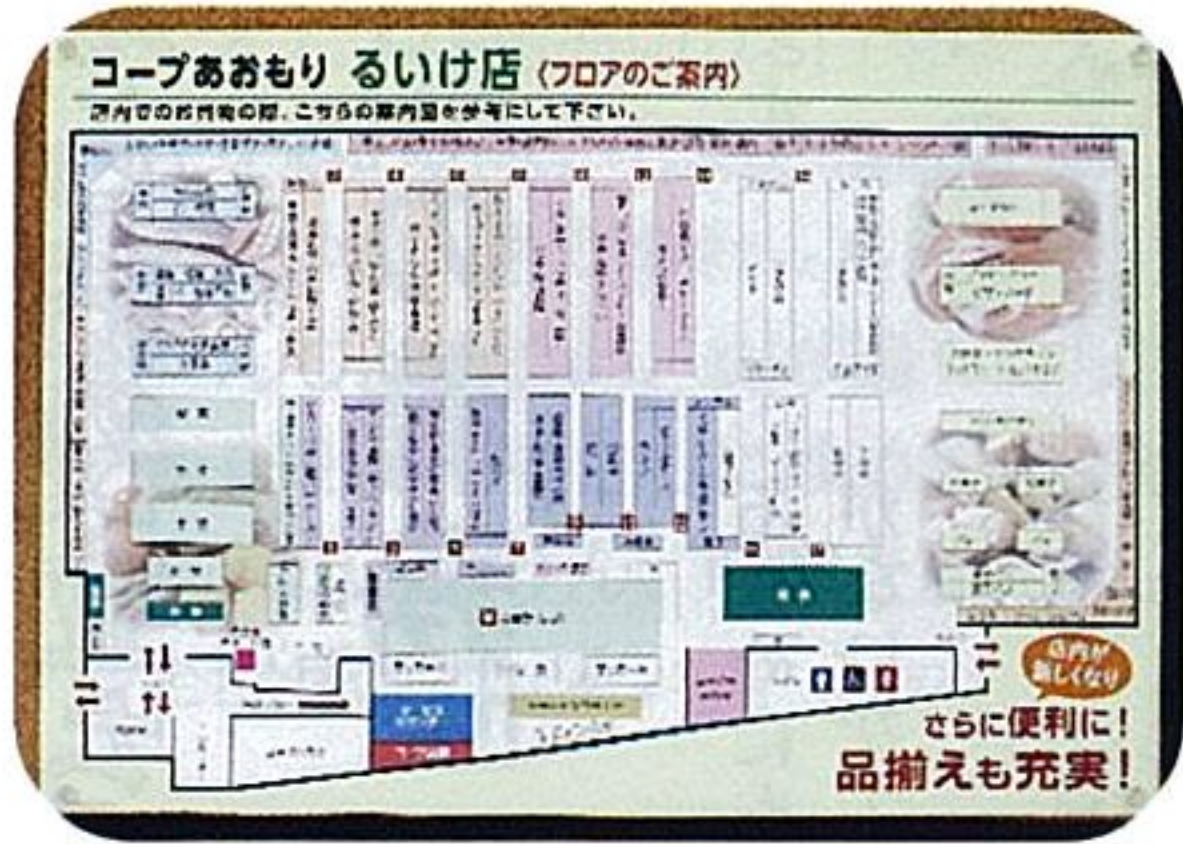






はばたき
トピックス
～11月号～



るいけ店が
リニューアルオープンしました。

8月23日からリニューアルのため、休店していた。コープあおもりるいけ店が、9月9日（木）リニューアルオープンしました。買い場の面積が以前に比べ広くなり、通路を設けることで店舗内の移動がしやすくなりました。環境にも配慮し、CO₂の冷媒を使用した冷蔵庫を導入しました。新しくなったるいけ店は是非おいでください。

オンラインで
C・たまごスープを製造する
八戸東洋(株)を見学しました

9月14日(火)に、日本生協連が主催する工場・産地交流会がオンラインで開催され、全国の生協から、800人以上の組合員・職員が視聴しました。

今回の交流先はコープの「たまごスープ」を製造する青森県八戸市の八戸東洋株式会社です。「たまごスープ」は1994年発売のロングセラーです。2020年の総出荷食数は、なんと約5,386万食あまりの数に想像がつかないですが、この数のたまごスープを横につなげると、北海道稚内市から沖縄県(宮古島付近)まで繋がり、1秒間に17食、日本のどこかで誰かが、「たまごスープ」を飲んでいる計算になるそうです。

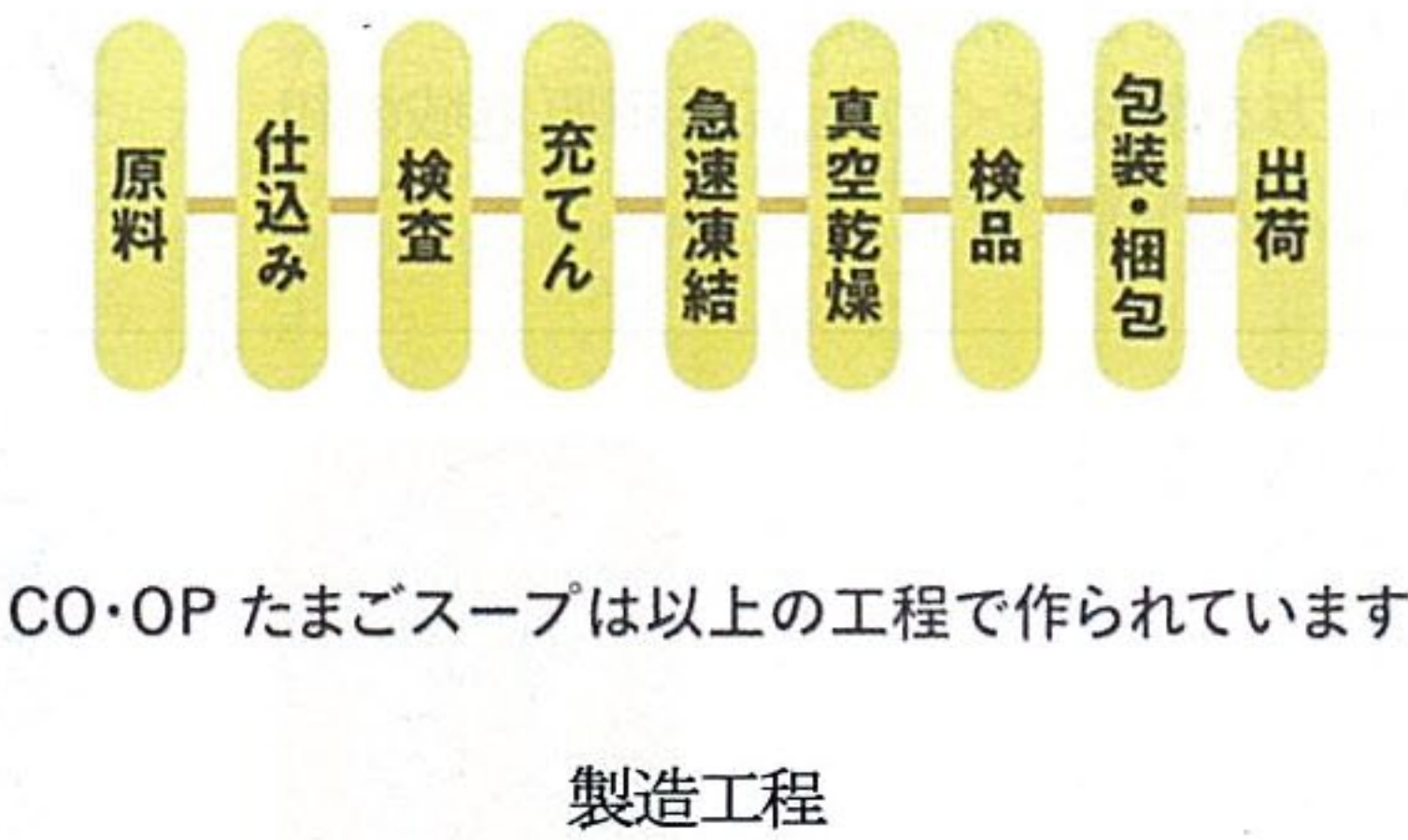
「たまごスープ」の生い立ち

八戸東洋株式会社は、フリーズドライ技術を導入している工場で、コープ商品のフリーズドライスープを各種(C・もずくスープなど)製造しています。開発段階では、100回以上の試作を重ね、今のおいしい・たまごふわふわのスープにたどりついたとのこと。

「フリーズドライ」って?

日本語にすると「真空凍結乾燥」というのだそうです。その名の通り、「凍らせたものを、真空にして、乾燥させる」技術です。

フリーズドライすることで、おいしく、長持ちで、すぐ食べられます。また、栄養価が損なわれないという特徴があります。



「フリーズドライ」の仕組み



オンライン工場見学の一部



一緒に活動しませんか?

三内こゝろ委員会

三内こゝろ委員会は、似たような年代の集まりですが、考え方、楽しみ方、遊び方(?)が、とくても違っていて、おもしろい委員たち、いや仲間たちです。新しい仲間、友達ができて、自分がない事が学べ、知識を得られて楽しいです。普段着で集まり笑顔でワイワイ、ホント、楽しいヨーーー!

滝内福祉館に月一回位集まり、委員会をしています。委員さん募集中です。一度寄って下さい。



21年2月に実施したつどいの様子
青森市の出前講座で食品ロスについて学んだあと、参加者で牛乳パックを使った小物入れを制作しました。

募集中!

青森地域では、新しい仲間を募集しています。詳しい委員会活動などをお聞きたい方は、青森地域活動担当 沢 までご連絡ください。

Tel017-766-1635

トピックスでは、各地域で実施されたイベント・つどいの一部を掲載しています。上記のイベント以外についてはホームページでご覧になることができます。また、今後のつどい・イベントについては、共同購入納品書やチラシ、ホームページ上のカレンダーをご覧ください。