

コープあおもり 広報紙

はばたき

2021

3
Vol. 277

●組合員数 157,099人 (2021年1月20日現在)	共同購入がインターネットで 注文できます
●共同購入班 8,244班	あつと @コープ
●個人宅配利用 33,749人	コープあおもりの ホームページから 登録できます
●出資金額 3,762,867千円 (一人当たり23,898円)	登録 無料
ホームページ アドレス https://www.aomori.coop/	

さくらんぼ
ひぜん産直の会
長崎県産・佐賀県産「新玉ねぎ」



▲「ひぜん産直の会」
玉ねぎ生産者さん



▲佐賀県白石町の圃場

佐賀県白石町の畑では、有明海を干拓したミネラル成分がたっぷり含まれた土壌で栽培され3月下旬～8月上旬まで収穫が行われます。

春の訪れを感じる「新玉ねぎ」は薄くスライスしてサッと水にさらすだけ。あとはお好みのドレッシングで「春の味」をご堪能ください。

長崎県島原市の畑では、急勾配斜面を利用した石垣で築き上げられた段々畑や棚田で栽培され3月上旬～5月上旬まで収穫が行われます。

「新玉ねぎ」は、瑞々しくやわらかで辛味の少ない玉ねぎです。長期保存には向かないでの早めにお召し上がりいただき、湿度を嫌うことから、風通しの良い涼しいところで保管してください。冷蔵庫では野菜室に入れて、一度、包丁を入れた新玉ねぎはなるべく使い切りましょう。



Weekにて、3月1週～7月4週までご案内
(終了時期は収穫量や天候等により変動します)
600g(サイズ込)、1kg(サイズ込)



◆農産物は天候などの影響(異常気象や風水害など)により、予定通りのお届けができない場合があります。ご了承ください。

カンタン レシピ



★今回は下北地域の大畠こ～ぶ委員会の皆さんにご協力いただきました。イチオシの「お肉がおいしいミニ水餃子(スープ付)」を⑥面に掲載しています。

①たまごスープ春雨

材料: C.たまごスープ1個 水200ml
春雨ひとつまみ

(1)鍋に200mlのお湯を沸かし、春雨を一つまみ入れる。

(2)火を止め C.たまごスープを1個入れ、混ぜれば完成

②生ハンバーグで簡単!

ピーマンの肉詰め

材料: C.ふっくらジューシー生ハンバーグ1個 ピーマン2個

(1)生ハンバーグを解凍する

(2)ピーマンを半分に切り、種を抜き、中を水であらう

(3)生ハンバーグをピーマンに詰め、弱火のフライパンで両面を焼く

※同じ作り方で、しいたけの肉詰めも作ることができます。

ハンバーグに味がついているので、味付けしなくてもOK



③炊き込みご飯

材料: C.きんぴら風ごぼう飯の素1瓶
米3合

(1)米をとぎ、適量の水とともに炊飯器にいれ、きんぴら風ごぼう飯の素と炊く

④銀座梅林のヒレカツでカツの卵とじ

材料: C.銀座梅林のヒレカツ一袋
玉ねぎ1個 卵3個 C.めんつゆ3倍濃縮30ml 水60ml

(1)薄切りにした玉ねぎをめんつゆと水で煮る。

(2)ヒレカツをレンジで調理し鍋に加え、溶いた卵でとじて完成

⑤りんごのホットケーキ

材料: ホットケーキミックス200g
卵1個 牛乳140ml

りんご1個 サラダ油適量

(1)卵・牛乳・ホットケーキミックスを混ぜ合わせる

(2)熱したフライパンに、キッチンペーパーなどで油をムラなくひき生地を入れ、生地の上に薄くスライスしたりんごを並べる。

(3)生地の周りがプツプツとしたら裏返し、弱火でさらに焼く。竹ぐしをさして生地がくっついてこなければ出来上がり。生クリームやジャムをトッピングしてどうぞ

もくじ

特集

組合員活動に参加しよう!

- トピックス 青森地域リーダー会
- 虹の力フェスを開催しました。
- 店舗から「お誕生日クーポン」のお知らせ
- こくぶな話し「実は違う生協かも?」の話

「甘さをおさえた
大きなおはぎ」

組合員交流ページ 今月のテーマは...
「災害に対して備えていること」

LPAの会からお役立ち情報
が苦くなった時① / 私(私たち)のイチオシ /

おたより/めごこ

カントン小物

Q&A/コーブパズル

こんなにちは
私と生協
ちょっとたんさん
ませんか?「おいらせ阿光坊古墳館」

5



* 2 1 0 3 0 3 6 1 2 *