

～「いのちとくらしの安全・安心」という組合員のねがいを実現します～

青森県民生協ニュース

組合員様へご報告

2017年12月20日

発行：組合員サービス課

澁谷 賢司

「キッコーマンおいしい減塩食育講座」

2017年11月1日（水）10：00より、ラ・プラス青い森におきまして、キッコーマンさんとのコラボ企画、「キッコーマンおいしい減塩食育講座」を開催いたしました。当日は、57名の組合員さんにご参加いただきました。

キッコーマン総合病院の久保田院長による「日本一美味しい病院食を目指す取組」の事例報告を柱とした講座が行われました。

また、キッコーマンさんの減塩しょうゆを使用した健康メニューの試食会も行われ、組合員さんにとっても喜ばれました！

開会の挨拶をする平野理事長



主催者挨拶をする高橋バイヤー



クイズ形式で「しょうゆ」の歴史を振り返りました！



講座を行う久保田院長



久保田院長の講座では、キッコーマン総合病院の“食と健康についての取組”や“からだ塩の深い関係”などのお話から“病院での食育活動”のお話など、おもしろおかしく講話いただきました。

日本食にはやはり「しょうゆ」は欠かせませんが、減塩が叫ばれる昨今、しょうゆとのゆかりの深いキッコーマンさんだからこそできる減塩を考えたしょうゆ作りへのこだわりがとても感じられる内容でした！

～「いのちとくらしの安全・安心」という組合員のねがいを実現します～

青森県民生協ニュース

組合員様へご報告

2017年12月20日

発行：組合員サービス課

澁谷 賢司



講座の様子



試食会の様子



試食メニュー



プログラムの最後には、減塩しょうゆなどを使用した健康メニューの試食会も行われました。試食メニューは以下の通りです！

- ・アボカドのサーモンココット（味わいリッチ減塩しょうゆ使用）
- ・冬野菜たっぷりあんかけベジ丼（うちのごはんは草野うま煮使用）
- ・できるだし中華風スープ

（できるだし7種の野菜と青森ほたてのだし、できるだし青森野菜ミックス使用）
試食会のあとは、キッコーマンさんより参加の組合員さんへお土産が配られ、終了となりました。今後もこのような講座を計画しておりますのでぜひともご参加ください！