

1本ずつ丁寧に、遠赤外線ですっきりと焼き上げました

赤身が多く脂身の少ないもも肉の中でも特に柔らかな「うちもも肉」を使っています。お肉の筋目に注意しながら丁寧に整形し、ネットに入れて食塩や香辛料をつけ、遠赤外線炉ですっきりと焼き上げます。原料のオーストラリア産牛肉は抗生物質や抗菌剤の残留検査済みです。



タケダハム株式会社 森川 学さん



ローストビーフブロック
(220g、ソース2袋&西洋わさび付)
(迎春早割4回・5回) 980円(税抜)
※350gもあります。

添付の特製ソースにはバイン果汁やおろしりんご、甘味を出した玉ねぎが入り、酸味と甘さがちょうど良いフルーティーな味わいです！ローストビーフに欠かさない西洋わさび付き

ココも注目!!

上手に切るには半解凍で薄く！冷蔵庫に移して表面が柔らかくなっていれば半解凍状態。表面のネットを外して、肉の線維に対して直角に、薄く切りましょう。断面をしばらく空気にさらすと鮮やかな赤に！

いただきました♪

しっとりして肉の臭みが少ないですね。筋がなく、肉っぽくて満足できます。ソースもおいしい。



遠赤外線ですっきり焼き上げ

誌上で! 迎春学習会

今年は春からいろいろなことで大変でしたが、もうすぐ新しい年です。迎春商品の早期割引も始まります。例年なら11月には各地域で開かれていた迎春試食学習会も今年は開催が難しい状況です。メーカーさんから商品のお話を聞くことができる迎春学習会。誌上の迎春学習会で、おいしいものを選んでみませんか。

※「いただきました♪」は過去の学習会参加者の感想です



北海道産無着色酢だこ(水だこ) (200g)
(迎春早割4回・5回)
1,180円(税抜)

いただきました♪

真だこ
酢だこといえばかみ切りにくいと思いましたが、これはとても食べやすかったです。
水だこ
酢の感じがちょうど良く、おいしい。

国産無着色酢だこ(真だこ) (200g)
(迎春早割4回・5回)
1,380円(税抜)

酢だこのスライスに生野菜を添えて残った調味液を振りかければマリネ風!

無着色が安心 風味・旨味・食感を最大限に引き出しました

水だこも真だこも、木製樽の中でじっくりと時間をかけて身を引き締めています。調味液がよく染み込むように昔ながらの窯煮製法でゆでているんですよ。水だこは水分が多くしっかりとした弾力があります。真だこは表面は弾力、芯には歯ごたえがあります。



石川県漁業協同組合 株式会社ジェファ 酒井 裕介さん

ココも注目!!

味付けは砂糖と醸造酢を合わせたコクのある味わい。酸味を抑えて食べやすくあっさり仕上げています。ロングセラーの理由はなんといっても合成着色料不使用だから。



ゆであげられたたこ

めでたさ実感 むっちりとした歯ごたえ

高級魚であるグチのすり身を魚肉の40%配合することで小田原蒲鉾らしいむっちりとした弾力や旨味、きめ細やかな食感が生まれます。弾力を楽しんでいただくためにぜひ、厚めに切ってください。鈴廣のおすすめの厚さは12mmです。互い違いに並べるだけで飾り切りなしで市松模様になりますよ。



鈴廣かまぼこ 菅原 研一さん

ココも注目!!

板からかまぼこをスルッと外すには、包丁の刃ではなく背を使ってください。板にかまぼこを残さず、きれいにはがすことができます。

いただきました♪

もちもちとしておいしい。味、弾力とも申し分なく、見た目も最高！1本買えば紅白にできて便利です。



高級魚のグチを40%配合したすり身



紅白2本は多いという組合員の声にお応えして紅白を1本にしました

小田原蒲鉾一本で紅白 (230g)
(迎春早割5回) 768円(税抜)

配送担当者がおすすめる迎春商品動画配信中!

迎春商品の学習動画を配信しています。

コープいしかわの配送担当者がとっておきの迎春商品をおすすめる動画をつくりました。ぜひご覧ください!



コープいしかわ 検索



大木文香アナウンサーと 荒井さん



三田屋赤ワイン煮込みを 紹介する土井さん



組合員さん親子が おせちを盛り付け

※撮影のためマスクをはずしています。感染予防に留意してすめています。



いただきました♪

食感も味もちょうど良い具合でした。塩抜きする必要がないので手軽。

解凍はじっくりと冷蔵庫で。急速解凍をするとパリパリ食感がなくなるからNGです!

ココも注目!!

市販の数の子のほとんどは過酸化水素水で漂白して色を揃えています。これは無漂白。塩だけで加工するので味や歯ごたえを保ち、本来の味が生きています。

歯ざわりこそが数の子の醍醐味 数の子本来のおいしさを味わってほしい

「数の子は耳で食べる」という言葉があります。北海道産の数の子はその言葉通り、心地良いパリパリとした歯ざわりが特長です。一般的に流通しているものはカナダやアメリカ産が多く、北海道産の数の子はサイズが大きく希少な原料なのです。



北海道ぎょれん大阪支店 伊東 良純さん



ニシンの水揚げ風景



北海道産味付数の子 (100g・約3~7本)
(迎春早割4回・5回)
1,280円(税抜)