

声の架け橋!

組合員の声を取引先にお届け!



今週は… **有限会社中本農園(白山市)**



湊センター
地域担当者 清水

組合員さんから「中本農園で作られている野菜は、たまに生協さんで検査してるんだね」と言われました。全然知らなかったです。「すごい厳しく検査しているなら安心」と言っていました。

農薬散布に関しては農薬取締法という法律があり、使用回数や希釈倍率、最終散布日から収穫日までに空けない日数などが決められています。



有限会社中本農園
中本社長

使用回数や希釈倍率に関しては間違えることはまずないですが、「今日はこの畑(ハウス)で収穫したかったけど、あと1日待たなければ」ということはたまにあります。もちろん、その際は1日待ってから収穫します。中本農園の野菜、安心して召し上がってください。

コープファミリー 33 ページ掲載



毎週税込**20円**お得
定期注文 **378755**

444
1 0 0 7 5 7

産直 **小松菜** 200g

本体 **128円**
(税込138円)



メーカー・生産者の本気メン

アレンジレシピ教えます!

小松菜のペペロンチーノ風

【作り方】

- ①小松菜を3~4センチくらいに切る。
 - ②オリーブオイルを弱火にかけ、薄切りしたにんにく、鷹の爪を炒める。
 - ③小松菜を入れ、しんなりするまで強火で炒める。
 - ④塩を加えて味を調える。
- ★分量はそれぞれお好みで調整してください。



中本農園の
小松菜
満天★はまちゃんレストラン



中本さんおすすめの小松菜レシピはYouTubeでも公開中!コープの達人はまちゃんと一緒に中本農園の小松菜を味わおう!



柚餅子総本家中浦屋(輪島市)の えがらまんじゅうが再開



柚餅子総本家中浦屋の皆さん

創業は1910年、柚餅子などの和菓子をはじめ食品の製造・販売を行っています。震災の影響により、朝市店は火災で焼失、他2店舗も損傷が激しく営業再開の見通しがたらず、工場も半壊と甚大な被害に見舞われました。

中浦屋のえがらまんじゅうの特徴

- ①生地が自慢!
“もちもち”で“つるん”とした食感を大切にしています。
- ②生地と餡の黄金比
生地は餡の1.5倍と厚みがあるのが特徴です。
- ③もち米は片面だけ
つるんとした生地の食感、つぶつぶしたもち米の食感をそれぞれ感じてもらうため片面だけの仕様です。



復興に向けた社長の思いなどもっと詳しく知りたい人はとらいあんぐる1月号を見てね



社長自らが毎朝手作業で製造しています

数量限定企画

注文多数の際は抽選とし、希望個数以下場合があります。当選・落選につきましては、2月2日のお届け表でご確認ください。

200点限定

限定の理由
製造量に限りがあるため



約7cm



100g
224kcal 糖質0.01g

もちもち生地でこし餡を包み、くちなしで色づけしたもち米をまぶしつけました。

1118 3月1日 凍レゾ

えがらまんじゅう

賞30日 麦
柚餅子総本家中浦屋
主原料:餡(国内製造)

5個入

5個 本体 **1,389円**
(税込1,500円)

当面の間は製造数に限りがあるため数量制限となりますが、「食べて応援!」たくさんのご利用をお待ちしております。

ポイント
プレゼント
クイズ!



柚餅子総本家中浦屋(輪島市)のえがらまんじゅうは にもち米がついています。(ヒント:2ページ)

選択番号 ①…両面 ②…片面 ③…生地の中

応募6桁番号 **348970**

注文番号

- 注文用紙の6桁注文欄に上記の6桁番号を、注文数欄に選択番号をご記入ください
- 正解者全員に1ポイント、抽選で10名に50ポイント

前回の答え… 1

商品利用+クイズ正解者に1ポイント。(請求金額が0円以下の場合はポイント付与されません。)抽選で10名に50ポイントプレゼント。2週先の個人別お届け表明細に記載されます。