



組合員向け 情報紙  
さざんか 第84号  
2016年8月  
発行責任者 若林 博晴  
044-977-0705

## 8月号

ホームページ  で検索 最初にあります

# お米の年間登録始まります

今週、申込用紙を配布しています。

**今年は2kg袋が新登場！！**

受付は **8月22日(月)から**

**9月9日(金)までの3週間**

申込書を配達担当者に。



# お米のサンプル(2合)をプレゼント！！

ご希望の方は、下記の用紙を配達担当へ

----- 切り取り -----

**サンプル米 プレゼント申込**

お名前

組合員CD

お電話

# 今年のお米のトピックスは、 2kg袋の登場です。

- \* 山形游You米、上伊那アルプス米の いずれも品揃え！
- \* 普通米も無洗米も、両方あります！
- \* お一人暮らしで3kgでは多い方、5kgでは少し足りない方、  
2kg袋を上手にご利用下さい。

## 年間を通して、お米を美味しく

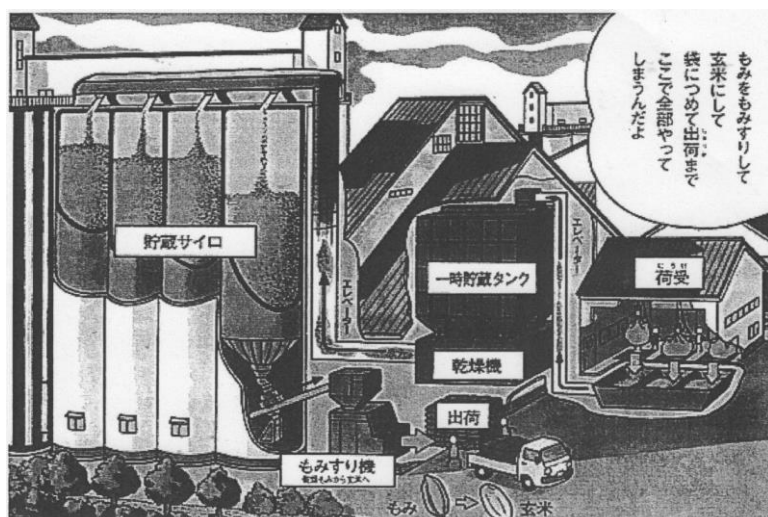
### カントリーエレベータの話（生産地での長期保存）

せっかくの美味しいお米も、保存状態が悪いとドンドンまずくなります。

生協のお米は、モミの状態乾燥し、エレベータで巨大な貯蔵サイロに貯えられます。注文が入るたびに、もみすり機でモミをおとして玄米として出荷されます。

精米して白米にするのは配達の前。

例えば、上伊那地区には28万俵のお米を貯えるカントリーエレベータがあります。



# 夏休み親子工場見学のご報告

～～おいしい豆腐をたべましょう～～

恒例の夏休み工場見学、今年は7月27日に子供さん6名を含む総勢14名で、相模原市橋本にある「共生食品」さんの本社工場を訪ねました。共生食品は各種の豆腐、厚揚げなどの加工品、冷凍うどんなどの麺類の生産者です。



工場では、白衣と長ぐつに着替え、冷凍うどんの工程と豆腐作りの工程を見学しました。最後に出来立ての豆腐と厚揚げを試食しました。厚揚げは柔らかめに作った専用の豆腐を、贅沢に「なたね油」で揚げていました。

豆腐の香りと旨み、揚げたての油の香ばしさ、、おいしかった！！！！

## 工場で教わったこと

- ① 豆は全て国産。甘い北海道産やすっきり味の九州産など、季節に応じてブレンドします。
- ② 豆腐もとの豆乳は15%も濃度がある濃いものを使います。豆の味がしっかり出ます。
- ③ 豆腐は「にがり」で固めます。凝固剤を使えば薄い豆乳でも固まりますが、おいしくありません。
- ④ できた豆腐は早めに密封します。長く水に漬けると旨みが逃げます。美味しく、清潔で長く保存できます。

## 美味しい豆腐の食べ方を聞きました

冷やし過ぎないこと、20度くらいが適温。湯豆腐も温め過ぎないこと！！



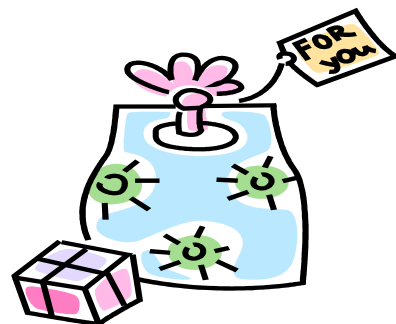
# 共済キャンペーン

9月はコープ共済のキャンペーンです。

新規加入者には、もれなく素敵なプレゼントを差し上げます

**「共済って色々聞くけど、  
どこも同じじゃない？」**

という質問をよく聞きます。答えは、



**「はい、内容はどこもほとんど同じです」**

でも、コープ共済には、

**ここだけの大きな特長が2つあります。**

**その1：** 共済に加入すると、月々170円プラスで最高1億円の保障が付く「個人賠償責任保険」に加入できます。対物だけでなく、自転車事故で、怪我をさせた相手にも保証がでます。

**1億円の安心感をどうぞ！！**

**その2：** ケガの通院による共済金の請求は、診断書が不要  
(通院回数が50回以下の場合、領収書でOK)。

**診断書ってメンドクサイ！！ 請求が楽です**

**\*\* 加入や資料のご請求は配達担当にどうぞ！**