

笑顔ひろがる 豊かなくらし
食の安全 子どもの未来 地球環境 守りたい

特集 コープdeスマイル・フェスタ報告……P4

次号は11月9日発行です



●製造部長 福徳 雅人さん

大醬キムチ ぼんず

360ml 398円

柚子の香りと唐辛子が
絶妙なバランスです

わが家の鍋自慢 〈大募集〉

お鍋にまつわるエピソードや育った
故郷独特の具材を教えてください。

週末は

家族 だんらんあつたか お鍋

お鍋がおいしい季節になりました。
魚、お肉、野菜を煮ながら食べる鍋も
のは栄養バランスがよく、とつてもへ
ルシー。毎日が忙しく、ゆつくり話も
していないなんて感じる今日この頃、
週末は家族みんなであったかお鍋を囲
んで楽しい時間を過ごしませんか。



2002年の日韓サッカーワールドカッ
プ開催のニュースが話題になった1年前
に、「日韓を記念して醤油をベースにした
鍋物用のぼんずを作ってみよう」とい
うことで、韓国といえば、やはり「キムチ」
味。ピリッと辛い唐辛子と、柚子果汁を使



大醬株式会社
(堺市堺区)

この商品開発のきっかけを
製造部長福徳雅人(ふくとくま
さと)さんにお聞きしました。

今までどこにもなかった
味!「キムチぼんず」を開発し
たのは、生協の醤油でおなじ
みの200年の伝統をもつ醬
油会社、堺市にある大醬株式
会社です。

どれが
好き?

「た」ぼんず「味を合わせ、まさに「日韓友好の味」
が出来あがりました。
開発するに当たって一番苦労した所をお聞きす
ると「化学調味料を使わずに本醸造醤油をベース
に柚子果汁をふんだんに使い、唐辛子(コチジャン・
豆板醤)の旨みと辛
さをバランスよくさ
せるのに大変だっ
た。今では組合員さ
んの支持もあり毎年
出荷数は伸びてま
す」下記のように子
育て家庭でも大人の
方だけ辛さを味わう
ことができます。

子どもたちは
辛いキムチが苦手だから、
キムチ鍋はできないと思っ
ていたけど、このキムチポン酢
を使えば大人だけ
ピリ辛味を楽しめ
て便利ね!



7ツキ レシピ

白菜と豚肉 の蒸し鍋

- 材料(4人前)
- 白菜……………半玉
- 豚肉……………300g
- 白ねぎ……………1本
- 酒……………200cc
- 水……………100cc
- 塩……………小さじ1



作り方

- 1 白菜を5cmくらいの幅に切る。豚肉も食べやすい大きさに切る。
- 2 鍋に白菜と豚肉を交互にはさんで並べ、一番上に3cmほど斜め切りしたねぎを並べる。
- 3 2の鍋に酒、水、塩を加えて中火で15分ほど煮詰め、それぞれの器にとって、「キムチぼんず」でお召し上がり下さい。



人気の鍋セット!

コクがあって
おいしい!



●岩手鴨鍋セット
280g(スープ50g×2) 698円
(次回11月2回)

9月3回から
値下げ
しています。

- 《値下げできた理由》
- 1 一時値上がりした原料となるあい鴨のエサの価格が落ち着いてきました。
 - 2 ささみを取り入れて鴨を無駄なく有効活用している事や、包材・輸送費などのコスト削減ができました。



●中華点心
鍋セット5種
586.5g 880円
(次回11月2回)

ビールと
あうよね



●宮がみ屋
カレー鍋セット
670g 980円
(次回11月1回)

カレー
大好き

お鍋に あうあう!!

CO-OP商品

人気のラインナップをご紹介します

●徳島豚バラうす切り
(バラ凍結)
270g 498円
(次回11月1回)



●お鍋にそのまま入れる
だけの鍋用ラーメン
100g×2 178円
(次回11月2回)



●もちきんちゃく
180g(6個) 348円
(次回11月3回)



●冷凍かき大粒
200g 378円
(次回11月1回)