

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

# yodogawa

http://www.yodogawa.coop/

No.291 DECEMBER

# 12

次号は2010年1月18日発行です

特集 生産者・メーカーさんとの交流……P4・5

## こちらもおススメ!! CO-OP “プリツ”と えびフライ



12月3回/1月3回企画  
380g (8尾×2)

### ◆ どうして「プリツ」としているのですか?

えびの腹側を一度開き、甲イカ(インドネシア産)のたたき身を糊状にしたものを、腹の内側に塗って閉じています。甲イカは加熱すると固まる特性があるので、えびの中に塗り込むことで形を保持し、プリツとした食感も出します。

### ◆ 海外加工品ですが品質管理や安全性の確認はどうしていますか?

加工は、日本生協連のえびで実績のある、インドネシア・CWS社のメダン工場で行っています。加工場内では、抗生物質等の検査項目を決めてしっかり検査。日本国内での製品検査も行っています。また、製品に原料コードをつけており、えびの養殖池まで履歴がさかのぼれます。

### 「クチコミ広場」の声から～

次男を生んでから、エビの皮をむくと手がかゆくなります。でも、エビフライは大好き! おかげで、助かっています。(ともしんさん)



夫がエビフライが大好きなので、お弁当に入れてくれます。(^^)大きいと食べごたえもありますし、揚げたてにソースをかきたえもおすすめです。揚げたてに切ったたり、シッポを切った縦にも半分切ったマヨネーズをはさんだりして。冷めてもおいしいのでうれしいです。(monmonさん)



Merry Christmas to you all

# クリスマスのお楽しみ みんな大好き チキンローストレッグ

12月3回  
4回に企画!!

### 子ども達が気に入ってます

クリスマスシーズン以外の時も企画して欲しいです。あんなに美味しく、食べやすい商品やのに…。子どもも喜んで食べていました。(大阪市内 Tさん)

### オールシーズン食べたい味です

鶏肉の話をしていたら、「そうそう、クリスマスにすすめてくれたチキン、めちゃくちゃおいしかったわー」と言ってくれました。「できればクリスマス以外のときでも食べたいなー」(Y.Mさんの担当 Yさん)

サンタが街にやってくる夜…  
レストランでディナーも憧れちゃうけど、おうちで家族と過ごすクリスマスは、何よりもみんなの心をあたたためます。  
テーブルにはケーキやワイン…  
そして主役はチキンローストレッグ。  
上骨を外してあるから食べやすく、とってもおいしいと好評のおすすめ商品です。  
この機会にぜひお試しくださいね。

## 組合員さんから「オイシイ!」と支持される

### 原料

- 国産の鶏を使用しています
- 使用原料の骨付きももは骨に沿って、切れ目を入れ、上骨を取り除いてあります。これにより、熱の通りも早くなり、食べやすくなります  
\*上骨抜きは子どもでも食べやすく好評です

### 加工法

- ① 油で揚げて表面をカリッとさせる
- ② スチームオープンで十分に加熱
- ③ 上塗りをしてオープンで表面加熱でこんがり風味アップ

### 味付けのヒケツ

- 大人も子どもにも人気のしょうゆをベースにした、しつこくない味付けです。
- 照りは水あめを使用しています。  
\*昨年ご利用の組合員さんからもおいしいの声をたくさんいただきました

### 調理はカンタン

- 沸騰したお湯の中に、冷凍のパックのまま入れるだけ(沸騰したお湯に約15分)
- 仕上げにフライパンで軽く焼くとより一層香ばしさができます。  
→直火焼で表面の皮を程よく焼き、中をやわらかくするように熱を加えます



ヨコオ  
● 360g (2本入り) …690円  
● 540g (3本入り) …1035円

## クッキングレシピ

### おうちでできる生キャラメル



● 材料(40個分)  
砂糖……………140g 牛乳……………200cc  
バター(有塩)…20g 生クリーム…200cc

### 作り方

- 1 テフロン加工のフライパン(又は鍋)に砂糖を入れ中火にかける。混ぜずに周りに薄く色づくまで待つ。フライパンに接している面が溶けてきたら木べらで軽く混ぜバターを加え混ぜる。
- 2 1の火を止め、混ぜながら牛乳を少しずつ加える。(ダマになっても気にしない)中火～強火にかけ、混ぜ続ける。ダマが

なくなったら生クリームを加え絶えず混ぜながら煮詰める。

- 3 へらで混ぜ続け、鍋底が見えて、かなり粘りが出てきたら冷たい水に落とし、落としたものが固まりになり触ってみて柔らかく触れる固さがベスト。水の中で散ったり、触れると崩れるようならさらに加熱する。
- 4 オープンペーパーの上に流し、あら熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固める。好みの大きさに切り分け、小さく切ったオープンペーパーかオブラートで包む。

(参考文献:熊本県酪農農業協同組合連合会発行 ミルクレシピ)



### ワンポイント

- 煮詰め方がポイント
- 冷蔵庫で保存し早めに消費する
- 牛乳を加える時は、ふき上がるので注意