

September 2016

あをがき

誌名は古事記に詠まれた「やまとは 国のまほろば たなづく 青垣 山ごもれる 大和し うるはし」のうたに由来しています。
奈良盆地を取り囲む青垣（あをがき）の山々のように、みんなで手を取り合ってゆこう、との思いを表しています。

9
Vol.488

Take Free

ご自由にお取りください

CO・OP商品探訪

吉野杉の大きな桶で発酵・熟成
芳醇で豊かな旨味が人気の秘密

純玄米くろず



今月のお知らせ

今月の掲示板

インフォメーション

CO・OP
商品探訪
No.5

純玄米くろず

吉野杉の大きな桶で発酵・熟成
芳醇で豊かな旨味が人気の秘密



【产地】
奈良県橿原市
ミヅホ株式会社
奈良県橿原市中町267

や工場を構えるミヅホ株式会社。大和盆地の南、「万葉集」で知られる耳成山、畝傍山、香具山の大和三山とお酒の神様を祀る大神神社を望む豊かな自然、神武天皇の建国神話などヤマト王権発祥の地としての歴史を背景にした土地柄である。

ルーツは万治元年(1658年)、製造しているのは、橿原市に本社がある。途中かき混ぜたりしない静置発酵という方法で発酵させるのもこだわりのひとつだ。

そのこだわりの本質は、長年にわたりて酢づくりに携わってきた経験と勘の蓄積にある。

を始めたことによる。最初は農家の副業だったようだが、明治10年に15代・大西甚松が大西商店を創設し、米酢、味噌の製造を開始した。

その明治の味が、今日の玄米酢へとつながる伝統を引き継いできた。工場は明治時代に建てられた木造の建物で、周辺の田園風景の中にすっかり溶け込み、古い大和の伝統的農家の雰囲気を醸し出している。

まず酒づくりから

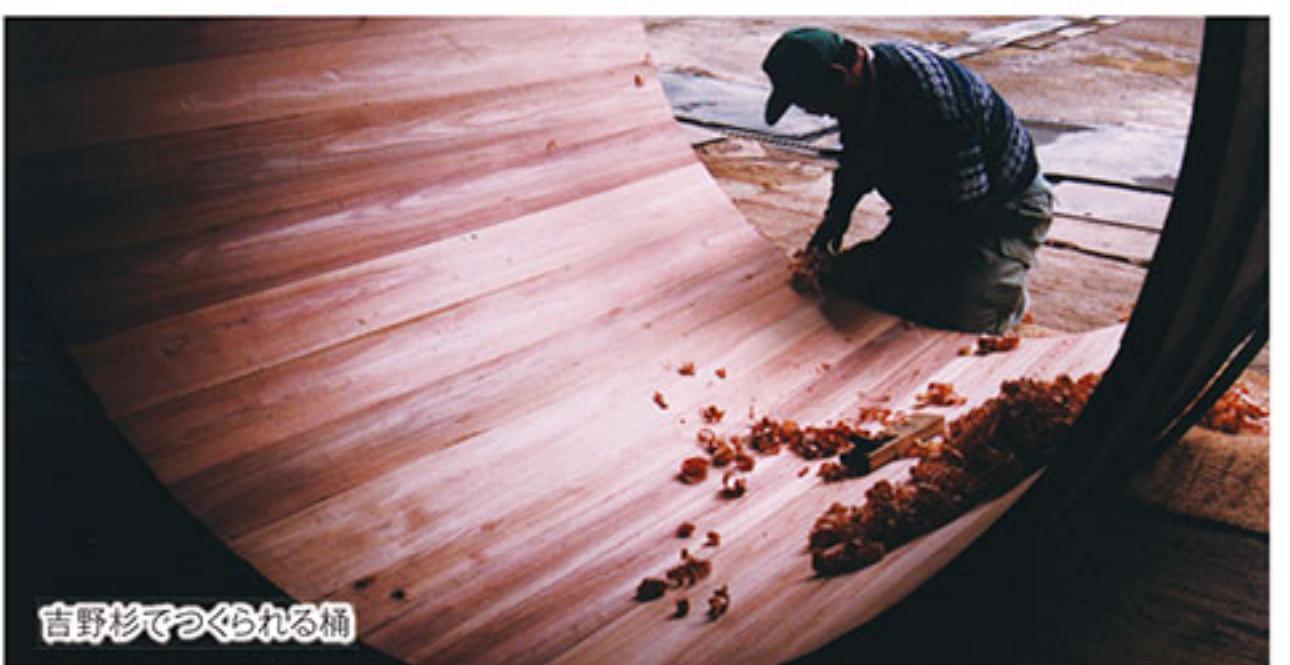
ミヅホの酢づくりは、酒づくりから始まる。酢は酒が発酵してできたものなので、まずは酒である。良い酒は麹によって決まる。玄米は和歌山県紀の川市の農家から仕入れるなど、良質な米から麹をつくる。仕込みは初添え、仲添え、留添えの三段仕込みで、造り酒屋の本格的な製造方法と同じだ。

「おいしい酢は、おいしい酒づくりから」という職人のこだわりで、酒からつくるという道を選んだ同社だが、もともと味噌も製造していたので、麹づくりのノウハウはあった。できた酒は、吉野杉でつくられた30石(5400ℓ)の桶に入れ、3ヶ月



受け継がれた味 明治から

78



吉野杉でつくられる桶



木造の蔵が連なる工場



⑤びん詰め前に濾過装置で異物混入を防ぎ、熱滅菌処理を行う



⑥びん詰めされ出荷



今回の商品紹介

純玄米くろず
次回案内予定／9月4回

共同購入・店舗

おいしいお酢は、おいしい酒づくりから

①麹をつくるための麹室(こうじむろ)
②麹を入れているところ
③「フネ」と呼ばれる搾り機
④静置発酵により芳醇で豊かな味わいに仕上げる



ミヅホがならコープに製品を納入するようになったのは、昭和49年、なら「コープ」が設立された当初から。もともと流通は地元密着で展開していた。この販売思想と、ならコープの地域密着という基本理念が合致した。組合員の中には、純玄米くろずの根強いファンも多い。健康食品として人気が高いだけでなく、その芳醇さと料理によくなじむことで好まれているようだ。

代表取締役の大西甚吾さんは「吉野杉の桶でゆっくり発酵させる昔ながらの製法で良質の製品をつくり続けることが私どもの使命。これからもぜひ、多くの方に味わっていただきたい」。



地域密着のお酢づくり

商品プレゼント

ミヅホ株式会社さんからのご協賛で、今回ご紹介した「純玄米くろず」をはじめ純米酢、りんご酢、穀物酢に道南産の真昆布のだしを合わせた「すし酢」と、国産米で米麹から清酒をつくり吉野杉の桶で3ヵ月以上発酵・熟成させた「純米酢」の3本セットを10名様にプレゼントします。昔ながらの製造法でできた酢は旨味が多く、お料理にもよくなじみます。ぜひ、味わってみてください。

ハガキに、住所・氏名・年齢・組合員番号を記入の上、「あをがき」への感想、または、このページで取り上げてほしい商品とその理由を書いて、〒630-8503 ならコープ「あをがき9月号プレゼント係」までお送りください。(9月30日〆切)
※奈良市恋の窓一丁目2番2号(宛先住所記入は不要です)

6月号プレゼント 充填豆腐「半熟こくてとろける枝豆」「吉野のおいしい水使用もめん豆腐」「手揚げ風うすあげ」などのセット当選者は…

北口 春代さん(明日香村)・藤山 千恵さん(生駒市)・佐藤 良子さん(上牧町)・西山 富美代さん(大淀町)・中野 節子さん(奈良市)・岡崎 敬子さん(生駒市)・西 慶子さん(奈良市)・緒方 和代さん(奈良市)・辻ノ内 あゆ美さん(三郷町)・大田 清美さん(奈良市)でした。おめでとうございます。(応募総数173通)

お詫びと訂正
あをがき8月号のプレゼント「CO・OPねじり糸こんにゃく」などのセット商品の応募〆切が7月31日となっていましたが、8月31日の誤りでした。訂正してお詫びいたします。
これにともない8月号プレゼントの応募〆切を9月30日まで延長させていただきます。
なお、8月号プレゼントと9月号のプレゼントの両方に応募される場合は、ハガキを別々にしてお送りください。



お酢の豆知識 ミヅホ株式会社編

純玄米くろず「歳時記」

- 2月 節分の豆まきで残った炒り大豆を黒酢に漬けた酢大豆
- 6月 梅と合わせたドリンク
- 8月 ハチミツと合わせた夏ばて防止ドリンク
- 12月 かぶら、レンコンなどのおせち料理に黒酢を使用



お酢と健康

疲労回復、ダイエットのほか、血压降下または血压上昇抑制効果があるとされている。ただ効果については実証実験中で、過剰摂取については健康に影響する可能性がある。





秋の一日、奥大和の魅力が満喫できる吉野町へGO! 「奥大和ゆうゆう祭2016」が開催されます。

南部東部地域(19市町村)の特産品が一堂に集まり、生産・販売の振興を図るとともに、地域の風土・歴史・文化に根ざした魅力を発信するために「奥大和ゆうゆう祭」が、10月1日(土)前夜祭16時~20時・10月2日(日)10時~16時に吉野木材協同組合連合会市場および吉野小学校にて開催されます。南部東部地域を応援するならコープも、もちろん参加して祭りを盛り上げます。会場では、大峯奥駈道を体験する「ならコープウォーク(5.5km)」も実施。(※詳細はあをがきP12インフォメーション①をご覧ください)組合員のみなさん、ご家族やお友だちと一緒にぜひ奥大和ゆうゆう祭へ。

詳細は8月29日(月)~配布の別チラシをご参照の上、ぜひご参加ください。

This month's question



今月の質問

『豚骨ラーメンもっちり中太麺』
麺に黒いカビの様な物が?



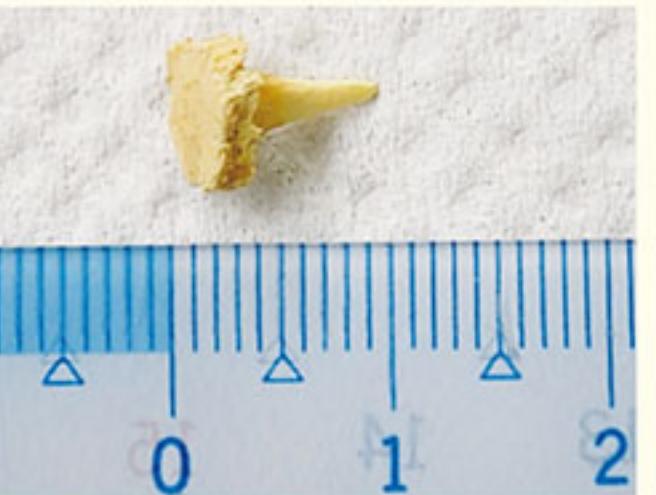
麺の中に練り込まれた黒いものは、製造時の圧延工程においてローラーに付着した生地を剥がす装置に滞留した生地の一部に熱が加わり麺のでんぶん質が変色したものであると推測されました。

お申し出を受けて、圧延ローラーの点検および調整整備、作業中装置に溜まった生地の除去確認を再度徹底するよう指導しました。また、麺検査・包装担当作業員に改めて品質に関する指導教育をおこないました。



『キウイフルーツ』
キウイの中から画鋲の様なものが。
これは何?

お申し出いただいた異物は、長さが約7mmで画鋲の様に見えますが、キウイフルーツの芯の部分でした。キウイフルーツには、実の枝付きの側にとがった状態の芯の硬い部分がある場合があります。その長さは個体によってバラツキがありますが、今回のお申し出ではそれが長かったものです。食べる際に取り除いていただければ問題はございません。



ご意見・ご要望は

コープベル 0120-445-151までお気軽にお電話ください。(月~土 10:00~17:00)

※商品についての連絡は、配達担当またはコールセンターまでご連絡ください。

7月度 ならコープの产地・工場点検実績表

※商品部門・商品保証部門と合同で点検を実施しているものをそれぞれ含んでいます。

商品部点検	実施数	主な点検先
商品部点検	5社の取引先と生産者	(株)デイリーエッグ(鶏卵)、大内山酪農業協同組合(牛乳)、(有)まきば(冷食)、(有)いろは堂(冷食)、農事組合法人 ふる里妙高(米)の点検を実施しました。
品質保証部門点検	5社の取引先	(株)デイリーエッグ(鶏卵)、大内山酪農業協同組合(牛乳)、六甲バター(乳製品)、カネ美食品(株)(日配)、(株)奈良コープ産業(日配)の点検を実施しました。
コープネットの見学	4社の見学	5コープネット129人が、JAならけん治道産直出荷グループ、阿太農産出荷組合、コープ・ラボたべる*たいせつミュージアム、石井食品(株)の見学を実施しました。



公示

5. 2016年選出の総代の任期は、2016年10月から2017年9月までになります。

選挙区	定数	選挙区	定数	選挙区	定数
※奈良市1	56	大和郡山市	30	葛城市	14
※奈良市2	89	天理市	17	大和高田市	24
生駒市	52	磯城郡	16	御所市	9
		北葛城郡	36	五條市	8
		生駒郡	34	橿原市・高市郡	49
		香芝市	28	桜井市	17
				吉野郡	15
				宇陀市・宇陀郡・南大和高原	16
北エリア計	197	中エリア計	161	南エリア計	152
※奈良市1 奈良東・大宮・ならやま・北大和高原		※奈良市2 西大寺・西の京・奈良北・奈良西		総合計	510

●総代選挙管理委員会事務局(ならコープ本部CSR組織広報部内)

での受付時間は、午前10時から午後5時までです。

●なお、第45回通常総代会は2017年6月9日(金)午前10時から奈良県文化会館で開催予定です。

以上

2016年度総代選挙の実施について

2016年9月5日

市民生活協同組合ならコープ 理事長 森 宏之

市民生活協同組合ならコープ定款及び総代選挙規約にもとづき、下記のとおり2016年度総代選挙をおこないます。

——記——

1. 総代の定数は510人とします。選挙区ならびに選挙区分別総代定数は別表のとおり定めます。なお、2016年6月末日の組合員数にもとづき、組合員数522人に1人の総代定数となります。
2. 選挙権及び被選挙権を有するのは、2016年8月末日現在の組合員名簿に登録されている方となります。
3. 総代立候補の受付は、9月12日(月)から9月23日(金)までとします(9月18日(日)を除く)。立候補は所定の用紙にて総代選挙管理委員会事務局(ならコープ本部 CSR組織広報部内)まで提出してください。
4. 立候補者数が定数を超えた場合は、投票日を10月6日(木)とします。投票は選挙区毎に別に定める場所においておこないます。ただし、立候補者数が定数と同数またはこれに満たない場合は、総代選挙規約にもとづき無投票当選とします。

「福島の子ども保養プロジェクトinなら」を開催。
募金へのご協力ありがとうございました。

ならコープは福島県で放射線量が依然として高い地域もあることを受け、外遊びできない子どもたちと保護者のストレスを少しでも解消できるよう、7月29日(金)~8月1日(月)の4日間福島の子どもたちとその家族(12家族38人)を奈良に迎えました。参

加したご家族からは、「福島の事、風化させないために…と言っていた
だきとても嬉しく思います」、「とても心が暖まりリフレッシュすることができる時間をいただきました」など多くの感想や感謝のことばをいただきました。みなさまから寄せられた東日本大震災目的別募金は、その運営費用に充てさせていただきました。ならコープは、9月以降も福島県で実施されている「福島の子ども保養プロジェクト」の支援を継続しますので、引き続き募金にご協力をお願いいたします。



0742-34-8735(月~金・9月~18時)

① 奥大和ゆうゆう祭2016 ならコーポウォーク 吉野神宮コース

要申込 先着順 無料

近鉄六田駅から大峯奥駆道をたどり、吉野川・柳の渡し跡、吉野神宮を経て、ゆうゆう祭会場まで歩きます。到着後はゆうゆう祭をお楽しみください。

コース 近鉄六田駅→柳の渡し跡→大峯奥駆道→吉野神宮～奥大和ゆうゆう祭会場(約5.5km)

日 時 10月2日(日)10時10分(小雨決行)

集 合 近鉄六田駅 改札口

近鉄西大寺発急行8時49分→近鉄橿原神宮前着
9時18分 近鉄橿原神宮前発吉野行急行9時30分→近鉄六田駅着10時9分

定 員 100人(先着順) **持ち物** 弁当(会場での販売有り)、水筒、敷物、雨具
申込・問合せ CSR組織広報部 ☎0742-34-8735 (月～金・9時～18時)

② 2016年 防災学習会 「その時、あなたはどうしますか?」

要申込 先着順

熊本県益城町は、地震発生率8%でした。それが、4月14日熊本県において、最大震度7の地震が起きました。全国どこでも起こりえる地震に備えて、災害発生時の安全・安心のため、日本赤十字社からもしもの時に役に立つ知識・技術をお聞きします。かまどベンチを使った非常食の炊き出しもあります!

日 時 10月3日(月)10時～13時30分

会 場 ならコーポ本部会議室

講 師 日本赤十字社

奈良県支部 松本淳子氏

参加費 100円

定 員 50人(先着順)

締 切 9月16日(金)

持 物 風呂敷または大きめのスカーフ、

タオル2本・筆記用具

申込 CSR組織広報部

☎0742-34-8735 (月～金・9時～18時)



③ 2016年度「菜の花クラブ」参加者募集! 菜の花いっぱい咲かせましょう。

要申込 無料 先着順

生駒市西畠町の棚田で豊かな自然の中、菜の花を育てながら里山ならではのさまざまな体験を予定しています。10月から翌年6月まで、四季を通じて菜の花のお世話と自然体験を楽しめます。ご家族で、お友達同士、おひとりでの登録も大歓迎です。

日 時 第1回は10月16日(日) 10時～14時30分
(11月以降は冬期を除く毎月第1日曜日10時～14時30分)

集合場所 生駒市西畠町 西畠町自治会館

内 容 午前:菜の花の手入れ(種まき、草引き、施肥作業、刈り取り、脱穀など)

午後:さつま芋掘り、シイタケの菌打ち体験、里山散策、里山あそびなど

持 物 お弁当・飲み物・タオル・軍手・作業できる服装
定 員 20家族 **協 力** いこま棚田クラブ

申込 CSR組織広報部

☎0742-34-8735 (月～金・9時～18時)

④ 菜の花種プレゼント(先着100人) あなたの家で菜の花を育てませんか?

要申込 無料

ならコーポが進める「菜の花エコプロジェクト」。菜の花を栽培して菜種油をつくり、使用済み油を回収してエネルギーとして利用する資源の循環サイクルをめざしています。ご自宅のプランターや畠で菜の花を栽培される方に種をお送りしますので下記までお申込みください。多数のお申し込みをお待ちしています。詳細は別途ご案内します。

締 切 10月14日(金)

申込・問合せ CSR組織広報部

☎0742-34-8735 (月～金・9時～18時)

⑤ ならコーポ福祉ボランティア入門講座

要申込 先着順 無料

認知症を正しく理解し、何ができるかと一緒に学びましょう。認知症サポートー養成講座の受講後は協同福祉会から認知症の方への対応事例を教えていただきます。

テ マ 認知症サポートー養成講座&認知症と正しく向き合うために

日 時 10月7日(金) 10時～12時

定 員 30人 保育有(8ヵ月～)要申込

会 場 やまと郡山城ホールC会議室 共 催 コープたすけあいの会

講 師 協同福祉会 あすならホーム柳本 松井正臣所長・キャラバンメイト前川道子氏

申込・問合せ CSR組織広報部 ☎0742-34-8735 (月～金・9時～18時)

⑥ 「コープたすけあいの会 (有償たすけあい活動)」説明会

要申込

組合員による高齢者や産前・産後の方などへの家事援助や子育て支援をおこなっています。活動は少しの時間で結構です。ご協力ください。(年齢不問)

日 時 9月14日(水)コープ朱雀 10時30分～12時

9月16日(金)コープみみなし 10時30分～12時

9月23日(金)コープ真美ヶ丘 10時30分～12時

持ち物 登録していただける方は、筆記用具・印鑑(認印で可)・年会費(1,000円)が必要となります。

申込・問合せ CSR組織広報部内 たすけあいの会事務局
(日程以外でも問合せ可)

☎0742-35-1183(月～金・9時～17時)

⑦ 福祉出前学習会

要申込 無料 先着順

「元気なときから 介護施設とお付き合いはじめませんか!」「家族の介護がある日突然始まった」最近こんな話をよく聞きます。そんな時、介護施設と普段からかかわっていると、困ったときに相談できます。

今回は天理市の高齢者福祉の現状や取り組み、協同福祉会の実践のお話を聞きます。いざというとき知識があれば大きな安心につながります。ご参加お待ちしています。

日 時 10月6日(木)10時～12時

場 所 天理市男女共同参画プラザ「かがやきプラザ」(天理市守目堂町89)

講 師 天理市福祉部 介護福祉課職員、協同福祉会 村城正理事長、安部裕則様本施設長(天理・橿原エリアマネジャー)

定 員 80人(先着順) **主 催** あすなら友の会・協同福祉会
ならコーポ中エリア会

後 援 あすなら苑・あすなら友の会事務局まで
☎0743-57-1165(月～金・9時～17時)

⑧ 10月の子ども料理教室

要申込 抽選

「豚肉と小松菜の混ぜご飯」「栗入りあん巻き」をつくろう!!

日 時 10月 1日(土) コープみみなし 12人

10月 8日(土) コープ真美ヶ丘 12人

10月15日(土) コープ六条 12人

10月22日(土) コープ真美ヶ丘 12人

時 間 いずれも10時～12時30分 **参 加 費** 750円

持ち物 エプロン・三角巾・ふきん・手ふき・筆記用具 **対 象** 小学生以上。
調理実習中は保護者の同伴はご遠慮ください。

申 込 往復はがきに、組合員番号・(第1・第2)参加希望日・店名と電話番号・住所・氏名(ふりがな)・学年を明記の上、☎630-8503ならコーポCSR組織広報部子ども料理教室 宛にお送りください。

1枚のはがきで2人まで申込可。2人とも組合員番号・氏名(ふりがな)・学年・電話番号を記入ください。

締 切 9月20日(火)必着。応募多数時、抽選。

キヤンセル 電話でCSR組織広報部 ☎0742-34-8735
(月～金・9時～18時)まで必ずご連絡ください。

キヤンセル料 2日前(木)…450円、前日(金)・当日(土)…750円
※参加人数が4人に満たない場合は、開催されないこともあります。ご了承ください。

⑨ さつまいも収穫体験

要申込 抽選

地産地消をする会(JAならけん・ならコーポ)の「さつまいも」の収穫体験です。

日 時 9月24日(土) 10時～12時

集 合 奈良市上深川町 上深川町観光農園(有)上深川営農
※参加者には別途ご案内します。

定 員 20組(応募多数は申込み家族単位で抽選) **締 切** 9月16日(金)

参 加 費 一人500円(さつまいものお土産付き)

持ち物 昼食・飲み物・軍手・袋・スコップ・汚れてもいい靴(長靴)と服装
申 込 CSR組織広報部 ☎0742-34-8735(月～金・9時～18時)

⑩ コープくらしの法律相談会

要申込 先着順 無料

くらしの悩み、弁護士に相談してみませんか?ならコーポ組合員であれば無料です。当日、相談前に「相談者カード」にご記入をお願いします。相談に関する資料があればご持参ください。内容・個人情報等は厳重に管理します。

日 時 9月24日(土) 10時～13時

会 場 コープみみなし2階研修室 お一人30分以内(先着受付順・6人まで)

申 込 9月1日(木) 9時～9月23日(金) 12時までに人事総務部 ☎0742-34-8731(月～土・9時～18時)

⑪ 「がん検診を受けよう!」 奈良県民会議 講演会

要申込 先着順 無料

日 時 10月10日(月・祝) 14時45分～16時30分

会 場 奈良県歯科医師会館(奈良市二条町2-9-2)

講 師 作家・医師 鎌田實氏 **定 員** 200人(先着順)

主 催 「がん検診を受けよう!」奈良県民会議・奈良県

申 込・問合せ 奈良新聞社企画部 ☎0742-32-2112

⑫ こだわりたいキッチンのリフォーム ミニセミナー&相談会

要申込 無料

こだわりのキッチンスペースをつくりませんか?女性プランナーが実例を交えながらアドバイス。個別相談も承ります。ショールームもじっくり見学してください。

日 時 9月29日(木) 13時30分～15時
場 所 LIXIL(リクシル)奈良水回りショールーム(大和郡山市横田町701-1)
6人 **参 加 費** 無料
収納アドバイザー・キッチンスペシャリストぞうろく工房

9月16日(金)
開催日の前々日までに、住宅サービス(ならコーポ専属の住宅相談窓口)まで 0120-233-039(9時～17時・日祝休み)
携帯からは ☎0742-62-0408

⑬ 平和の会ハイキング「どんづるぼう」

要申込 先着順

奇勝・戦跡「屯鶴峯(どんづるぼう)」大好評企画 親子参加もOK!
香芝市にある奇岩群・奇勝「屯鶴峯」。その丘の下、敗戦間際に軍によって広大な地下壕が作られました。その目的は?…周辺地域のお話も伺いながら吉川先生の案内で歩きます。

日 時 10月29日(土)9時20分、雨天の場合10月30日(日)
に順延(前日夜8時の奈良県北部天気予報で判断)

集 合 近鉄大阪線・関屋駅改札口集合
地下壕探検→どんづるぼう公園で昼食→関屋駅解散
参 加 費 100円(資料代として) 平和の会会員は無料
吉川好胤先生(歴史教育協議会会員)

持ち物 懐中電灯、軍手、レジャーシート、お茶、
弁当(現地調達不可)、滑りにくい履き物
ならコーポ平和の会</



中エリア主催のイベントでの味覚チェック

品質保証部は、組合員に安心・安全な商品を供給できるよう、なら「一」が独自に定めた取り扱い基準での商品検査をはじめ、店舗や取引先工場の点検など徹底した品質保証に努めています。また、検査室の見学や出前学習会などを実施し、組合員になら「一」の食の安心・安全の取り組みを紹介しています。さらに、県内食品関連企業にも向け、国際的な食品衛生管理基準に基づいた「ならハサップ」の普及と推進にも積極的に関わり、食の安心・安全のレベルアップに取り組んでいます。



商品検査室を見学に訪れた学生たち

品質保証部は、組合員に安心・安全な商品を供給できるよう、なら「一」が独自に定めた取り扱い基準での商品検査をはじめ、店舗や取引先工場の点検など徹底した品質保証に努めています。また、検査室の見学や出前学習会などを実施し、組合員になら「一」の食の安心・安全の取り組みを紹介しています。さらに、県内食品関連企業にも向け、国際的な食品衛生管理基準に基づいた「ならハサップ」の普及と推進にも積極的に関わり、食の安心・安全のレベルアップに取り組んでいます。

「ならハサップ」の推進

なら「一」の徹底した衛生管理など品質管理の取り組みを広く知っていただくため、外部からの視察も受け入れています。先日、近畿大学農学部の学生約20人が検査室を見学に訪れました。食品業界への就職を考える人もいて、最新の機材を使つ

かを当てる「味覚チェック」では、自分の味覚を再認識し、食生活を見直す機会にしていただいています。こうした食育の取り組みや体験を通じて、食の安心・安全や普段口にする食べ物の素材・品質について少しでも関心を持つてもらえればと願っています。

また、ご要望があれば、出前学習も行っています。組合員参加のイベントなどに職員が出向いています。組合員参加のイベントなどに職員が出向いています。「食品の安全について知識を深めたい」「なら「一」の食品添加物の考え方は?」といった個別のテーマでの出前学習も受け付けていますので、ぜひお気軽にお相談ください。



平成28年度HACCP導入研修会

会の開催だけでなく、職員が情報を共有し、職場で学び合えるよう「品質保証部ニュース」を発行し、広報活動にも力を入れています。品質保証部では今後、会の開催だけでなく、職員が情報を共有し、職場で学び合えるよう「品質保証部ニュース」を発行し、広報活動にも力を入れています。品質保証部では今後、会の開催だけでなく、職員が情報を共有し、職場で学び合えるよう「品質保証部ニュース」を発行し、広報活動にも力を入れています。



品質保証部ニュースを発行し日々啓発



品質保証部は、組合員に安心・安全な商品を供給できるよう、なら「一」が独自に定めた取り扱い基準での商品検査をはじめ、店舗や取引先工場の点検など徹底した品質保証に努めています。また、検査室の見学や出前学習会などを実施し、組合員になら「一」の食の安心・安全の取り組みを紹介しています。さらに、県内食品関連企業にも向け、国際的な食品衛生管理基準に基づいた「ならハサップ」の普及と推進にも積極的に関わり、食の安心・安全のレベルアップに取り組んでいます。

学びあい意識向上めざす 品質保証部の取り組み



職員の意識向上をめざして

商品事故を防ぐためには、商品検査だけではなく、衛生管理に対する職員の意識向上を図ることも重要です。手の洗い方といった基本的なことから確認するなど地道な啓発が必要となります。

そのため品質保証部では、店舗衛生点検などを実施するとともに、あらゆる機会をとらえて職員に対する研修の場を設けるようにしています。

例えば、各店舗の惣菜担当者が集まる会議などへ品質保証部の職員が直接出向き、調理器具の清潔さを確認する機器を使った改善策を紹介したり、食中毒対策についてより詳しく学べる場を設けています。このほか、コーベルや商品苦情で寄せられるご意見をもとに改善を図るための学習会を開催しています。また各店舗や作業場の要望に応じたテーマで研修会を開催しています。

食育や食の安心・ 安全学習会の開催

情報過多の時代に、正しい情報をもとに、組合員とともに考え、食卓の安心を確保することもなら「一」の大切な役割です。品質保証部では、さまざまな形で食育や食の安心・安全学習会を開催しています。

田原本物流センターにある品質保証部の商品検査室では普段、食中毒菌や食品添加物などをチェックする商品検査を行っていますが、その商品検査の様子を実際に見学することができます。どのようにして商品の安全性を確認しているのか、皆さんの目で確かめていただくとともに食の安心・安全に関する各種学習メニューもご用意しています。このほか各地域で開催するイベントなどでも体験メニューを実施しています。例えば、酸味や甘味、塩味など5つの味の水を試飲し、どれが何の味

外部への広報活動と 「ならハサップ」の推進

なら「一」の徹底した衛生管理など品質管理の取り組みを広く知っていただくため、外部からの視察も受け入れています。

先日、近畿大学農学部の学生約20人が検査室を見学に訪れました。食品業界への就職を考える人もいて、最新の機材を使つ

お酢の料理

今回ご紹介したミツホ株式会社さんの「純玄米くろず」を使った美味しいお料理をご紹介します。



〈レシピ監修〉
全日本調理師連盟 会長
福井 幸男 氏

黒酢の漬け丼と黒酢ジュレ野菜(2人分)

黒酢の漬け丼 材料

マグロ造り10切れ、切り海苔適量、刻み大葉適量、刻み葱適量、温泉卵2個
漬け丼タレ:濃口醤油大さじ3杯、みりん大さじ2杯、
黒酢大さじ2杯、ラー油少々

作り方(黒酢の漬け丼)

- マグロを漬け丼タレに3分程度漬けこむ。
- 一人前のご飯をお茶碗に盛って漬け丼タレを掛け、刻み海苔、刻み大葉、刻み葱の順にトッピングして1を並べ、最後に真ん中に温泉卵をトッピングする。

黒酢ジュレ野菜 材料

生野菜適量
ジュレ:鰹だし100cc、ミリン50cc、砂糖小さじ1杯、ゼラチンパウダー5g、黒酢100cc、

作り方(黒酢ジュレ野菜)

- 鰹だしにミリン、砂糖、ゼラチンを混ぜて溶き、火にかける。
- ①が沸騰すると弱火に落とし30秒程度火にかける。
- ②の粗熱を取った後に黒酢を入れて冷蔵庫で冷やし固める。
- ③を泡立て器でかき混ぜてジュレ状にする。
- ④ 生野菜と④を混ぜて器に盛る。

My favorite



組合員のおすすめ



【レシピ監修後記】

黒酢は高血圧の予防や血流改善、抗酸化作用など身体にいいともいわれています。また、夏バテ予防にも特におすすめです。
純玄米くろずは自然豊かな所で作られ、酒つくりが原点で「おいしいお酢は、おいしい酒づくりから」と言われるぐらいに職人さんのこだわりから生まれます。
今回は、黒酢の良さを活かしたお料理を考えてみました。

レシピの調味料の割合が若干変わる場合もあります。

CO-OP 広東風 ふかひれスープ

上品な味のふかひれスープ。水と玉子だけで、本格的なおいしいスープに早がわり!
我が家では温野菜の上に、温めた本品をかけて夕飯の一品にしています。手軽でおいしいですよ~。

共店 共次回案内予定：“9月3回”

商品特長 マイルドで上品な味わいが自慢の広東風ふかひれスープ。丁寧に煮込んだ上湯(シャンタン=中国語で上等なスープの意味)を使用し味わい深く仕上げました。

共…共同購入・個別取扱商品 店…店舗取扱商品



★コールセンター：0120-577-039(月～金 8:30～21:00 土8:30～18:00)、携帯電話 0570-075-075、県外・IP電話 0743-68-3100(どちらも通話料は組合員さんご負担)
★コーブベル(意見・要望など)0120-445-151(月～土 10:00～17:00)
★聴覚障がいの方は、ご質問・お申し込みなどファクシミリ(FAX.0742-88-6170)にてお送りください。



ならコープは国際規格であるISO9001:2008品質マネジメントシステム及びISO14001:2004環境マネジメントシステムの認証を取得しています。
ならコープホームページ
<http://www.naracoop.or.jp/>

ならコープの料理情報と商品クチコミ広場は、ならコープホームページ(※スマートフォン・タブレットでコチラのQRコードを読み取り、アクセスください。)でも見ることができます。
店舗ファンクラブの登録もここからできます。
<http://www.naracoop.or.jp/m/>

eフレンズ登録募集中!

今回の商品紹介

純玄米くろず
次回案内予定／9月4回

共同購入・店舗

