



# 長崎雑魚天 (のし天ぷら)

人気です！

おいしさの秘密を教えます！



こだわりの違いが  
おいしさの違いです

## 長崎近海産100%

- 1 グリーンコープの長崎雑魚天(のし天ぷら)は、長崎近海で漁獲された鮮度の良い魚(さんま・あじ・このしろなど)を100%使用しています。
- 2 また、化学調味料や合成添加物など一切使用していません。自然の恵みそのままのおいしさをお楽しみいただけます。

## 特注の無リンすり身

- 1 国内に流通している魚肉すり身のほとんど(約95%)に、「重合リン酸塩」が使用されているといわれています。「重合リン酸塩」はカルシウムの吸収を阻害し、骨をもろくすると言われていています。
- 2 「重合リン酸塩」が使用される大きな目的は、コストを下げるため。使用することによって、安易にすり身の変色を防いだり、弾力性(ぶりぶり感)や保存性を高めることができます。
- 3 グリーンコープのすり身は「重合リン酸塩」を使用していない「無リンすり身」です。「無リンすり身」は特注でしか手に入れることができません。完全オーダーとなり、且つ、合成添加物などにたよらない品質管理が求められるためコストはかかります。
- 4 ですが「自分の子どもに食べさせたくないものはダメ」が、グリーンコープの基準。たとえひと手間かかったとしても「無リンすり身」にこだわります。



## こだわりの海水塩

- 1 グリーンコープの海水塩(なぎさ)を使用しています。海水塩(なぎさ)は、長崎県崎戸島(さきとじま)の海水を濃縮し、平釜で約8時間煮詰め、つくられたもの。
- 2 海水中のミネラルを含んだ「まろやかな味」は、どの素材にも良くなじみます。

## こだわりのなたね油

- 1 昔ながらの圧搾法(圧力を加え、それを圧搾機で搾る)でつくられた、グリーンコープの「一番搾りなたね油 菜の花物語」を使用しています。ノルマルヘキサンなどの薬剤を使い化学的に抽出する一般的な方法と比べ、良質な油を搾ることができます。
- 2 また、菜種は遺伝子組み換えではないものを使用しています。一般的には遺伝子組み換え不分別なものが多いようです。「一番搾りなたね油 菜の花物語」が、素材のもつおいしさを引き立てています。

## 消費者にはみえません

- 1 一般的には、味や保存性の向上、食感や見た目(色)の向上のため、様々な食品添加物が使用されています。
- 2 なお、使用されている食品添加物の中には「加工助剤」という、法律上表示しなくてもよいものもあります。先ほどの「重合リン酸塩」も、その1つです。表示が全くないので、気付けるはずありません。

グリーンコープの「長崎雑魚天」には、素材本来のおいしさがギュッと詰まっています。こだわりのある品質とそのおいしさ。ぜひ、お確かめください。



食品に、履歴書がある。

めグリーンコープ

CMではグリーンコープの  
「プレーンヨーグルト(マイルド)」  
のこだわりを紹介しています



CMはホームページでも  
ご覧いただけます。▶▶▶



RKBラジオ

[放送時間] 月~金 9:00~13:00

green station  
cross fm

毎週月曜 13:40ごろ

ON AIR

♪開店!♪  
ウメ子食堂

毎週水曜日11:25ごろより  
グリーンコープの商品を  
紹介しています。



Yukipedia

グリーン×グリーンRADIO

グリーンコープは、CROSSFMの  
グリーンキャスティング・サプライヤーです。

