



ドライカレー



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

こだわりの産直若鶏

- 1 グリーンコープの産直若鶏を使用しています。秋川牧園グループ（島根県・山口県・福岡県・熊本県の14の生産者によるグループ）、大矢野原農場（熊本県）で大切に育てられた自慢の産直若鶏です。
- 2 これら産直若鶏は、すくすくとストレスのない環境で長期肥育され、国産の飼料米など遺伝子組み換えのない飼料で育てられたもの。どこの、だれが、どのように育てたかなど、すべて明かです。



こだわりのケチャップ



- 1 グリーンコープのトマトケチャップを使用しています。長野県や和歌山県などを中心とした国産露地栽培のトマトを使用し、さらに化学調味料や合成添加物など一切使用せずにつくられた、こだわりのあるケチャップです。
- 2 地面を這う露地栽培トマトの真夏の収穫は、気候に左右されやすい上に大変過酷です。そのような生産事情もあり国内の加工用トマトの生産は近年激減していますが、グリーンコープでは安定した利用を継続することによって、安心安全な国産露地栽培トマトの生産を応援しています。

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。一般的な方法（ノルマルヘキササンなどの薬剤を使い化学的に抽出する方法）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。

こだわりのソース

- 1 グリーンコープのウスターソースを使用しています。グリーンコープブランドの食酢や醤油を原料につくられた、他にはないソースです。
- 2 それらこだわりのある原料を、約3ヶ月間、木樽の中でじっくり熟成しています。そのまろやかな味わいは、広く長く支持されています。

こだわりのおいしさ

- 1 お米、玉ねぎ、とうもろこし、にんじん、にんにくなど、グリーンコープのドライカレーに使用しているお野菜は、すべて「国産」です。また、化学調味料や合成添加物なども一切使用していません。グリーンコープでしか出合うことのできないこだわりとおいしさをお楽しみ下さい。



簡単 手軽 便利

- 1 電子レンジで調理できますので、簡単・手軽に調理できます。当然、フライパンでの調理も可能です。
- 2 また、卵でくるみ、オムライスにしていたいただいてもおいしくお召上がりいただけます。

グリーンコープの「ドライカレー」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。

My First グリーンコープ。



福岡県 福岡市 / 大川さんご家族

グリーンコープの冷凍食品のいいところは？

仕事が終わって保育園にお迎えに行って
それから買い物に行く、というのが
やっぱり凄く時間もかかる。
冷凍食品があるから家で作って
すぐあげられるので助かってます。

RKBラジオ

[放送時間] 月~金 9:00~13:00

♪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。



green station
CROSS fm

毎週月曜 13:40ごろ **ON AIR**

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。

