

産直米を食べて産地を応援しましょう!

山形県の米沢郷牧場で栽培された2010年産のコシヒカリです。数に限りがありますので、不足する場合は2011年産のコシヒカリ(税込価格2625.00円)をお届けします。

2331.00円(本体価格2220円)
2010年産のコシヒカリ100%です。炊きあがりの粘り・光沢・食味の良さに定評があります。

米沢郷牧場福作生産部会

私は“命を育てる子育て”と同じだと思って米を作っています。山形県 米沢郷牧場

近年の異常気象で天候変化が激しくなっていると思います。その変化に対応するには技術が必要でとても大変です。私たち米沢郷牧場は、できるだけ稲がのびのびと健康で元気に生育できるように心がけています。植え付ける株をできるだけ離し、ひと株の本数を少なくすることで、太陽をたくさん浴びて、風が通り、空気をたくさん吸って、生き物と一緒に住める環境で育てています。米を育てるには、日々成長する米の生育状況を、しっかり観察し、環境の変化や天候の変化を考慮しながら米の生育を支えています。米の栽培は毎日目が離せません。私は“命を育てる子育て”と同じだと思って米を作っています。そして、この命を育てる地域環境を次の世代のためにも守っていかないと考えています。

昨年3月11日の震災の影響で、燃料が手に入らなかったり、水路がダメになったりと、作付けに間に合うかがとても心配でしたが、なんとか作付けができました。私たち米沢郷牧場は東北にあるため放射能の心配もありましたが、私たちが独自に検査をし、グリーンコープでも検査を実施し検出限界値未満を確認できています。ぜひ私たちの作ったお米を利用してください。

米沢郷牧場 浅野 厚司さん

商品案内 2012.2 ジーシーグリーン 別紙 45号

2012年2月	月	火	水	木	金	土
申込書提出日	1/30	31	2/1	2	3	4
配達日	2/6	7	8	9	10	11

阿部長商店
(株)かわむら
米沢郷牧場
(株)ヤマイチ
マルコ産業(株)

東日本を応援しよう!

今週から東日本大震災で被害にあわれた生産者やお取引先で製造された商品をこのマークでご案内しています。利用を通して被災地の復興を応援しましょう。

東日本大震災復興応援企画 みんなで応援しよう! グリーンコープは被災地で頑張っている生産者・メーカーを応援します!

圧力釜で煮ているので、骨まで食べられます。千葉県銚子市 (株)マルコ産業

圧力釜で煮る前にみそなどの調味料で味付けすると、煮た際に風味がなくなるので、メーカーでは圧力釜で煮た後に味付けすることで、みそなどの風味が残る独自の技術で製造しています。

東日本大震災の原発事故以来、銚子港での水揚げが激減し、それまで供給していた「骨まで食べられるカタクチイワシみそ煮」原料のカタクチイワシが確保できなかったため、36号から真いわしに原料を変更しています。今回の真いわしは中型サイズでボリューム感がアップし、夕食のメインとしてもご利用いただけます。

396 隔週 120g
骨ごと食べられるいわしみそ煮
312.90円(本体価格298円)
2011年 4〜6月に鳥取県境港で水揚げされたものです。放射能検査を行い、結果は「検出限界値未満」を確認しています。a cQ eC

2010年秋に北海道東沖から三陸沖で漁獲され、宮城県気仙沼で水揚げされたものです。宮城県気仙沼市 阿部長商店

27号から継続してご利用いただき、ありがとうございます。

1尾(106円)
208 隔週 3尾(330g)
1 塩さんま(気仙沼産)
317.10円(本体価格302円)
放射能検査を行い、結果は「検出限界値未満」を確認しています。

阿部長商店 気仙沼工場
サンマセンター長 長牛 雄樹さん

おすすめは「卵かけご飯」です! 醤油はかけずに、小女子(こうなご)をたっぷりのせるのがポイント! 茨城県ひたちなか市 (株)ヤマイチ

小女子(こうなご)は小魚の中でも脂がのついて魚の旨みが豊富なおいしい魚で、三陸地方ではよく食べられています。食べ方は、解凍して、そのままだりりの具にしたり、酢の物や冷奴、サラダのトッピングにしたりと多様です。

数量 3,000個 1人2個 限定 共同購入抽選システムで当選された方のみお届けします。

226 スポット 常盤産無着色 ちりめんこうなご 458.85円(本体価格437円)
2010年6月頃に茨城県で漁獲されたものです。放射能検査を行い、結果は「検出限界値未満」を確認しています。a iik

品質の良いわかめの水揚げが期待できそうです。宮城県気仙沼市 (株)かわむら

2012年の三陸わかめの生産見込みは、例年の50%位です。いち早く復興を目指す生産者の方々のご苦労により、養殖に必要の資材はまだまだ不足しておりますが、徐々に養殖施設の準備が進んできました。気になるわかめの状況ですが、12月現在の三陸わかめの生育は順調に進んでおり、品質の良いわかめの水揚げが期待できそうです。

数量 5,900個 1人1個 限定 共同購入抽選システムで当選された方のみお届けします。

539 4週後 30g
1 三陸産カットわかめ
458.85円(本体価格437円)
2010年3〜5月に宮城県、岩手県でとれたものです。放射能検査を行い、結果は「検出限界値未満」を確認しています。(チャックシール袋)

43号から企画再開! 宮城県石巻市 (株)高橋徳治商店

宮城県石巻市にある(株)高橋徳治商店は、東日本大震災で大きな被害を受け、第2工場は津波に流されて復旧は困難でした。本社工場は、震災から8ヵ月後によりよく揚げ物の製造ラインが復旧し、「おとうふ揚げ」の製造を再開することができました。「えびフライ」も製造することができなくなりましたが、気仙沼市にある港から少し離れた別の工場で製造することになりました。ぜひご利用ください。

産地のインドネシアで凍結し、鮮度を保ったまま日本に送られてきたエビシュリンプを独自の製法により1度も解凍せずにお届けしていますので、エビシュリンプ本来の旨みやプリプリした食感を十分に味わえます。

399 次3月 180g(6尾)
えびフライ
801.15円(本体価格763円)
エビシュリンプを使用。急速凍結でおいしさを閉じ込めています。a cACI eQ

258 隔週 175g(5個)
おとうふ揚げ(冷凍)
299.25円(本体価格285円)
豆腐と魚すり身の独特の食感と旨みをお楽しみください。a cQ iABCik

青森県大畑町 (有)渡辺水産

この生のイカが原料です。ぜひご利用ください。

年内最後の38号では、8,000個近いご注文をいただき、ありがとうございました。現在製造については、平常どおりに戻っています。ただ、原料の漁獲場所などに関するお問い合わせは、多くいただいています。「黄金さきいか」は、肉厚のイカを原料に使用し、一杯ずつ手作業で削いでいます。一次加工は全ての原料を使用し、繊維が壊れることがないように半製品まで加工したものを冷凍庫で保管します。製品を製造する際には、風味・味が劣化しないように流水などによって自然解凍しています。添加物による調味は一切していませんので、食材の味を感じていただけたと思います。大人のお酒のおつまみだけでなく、子どものおやつとしてもおすすめです。

603 4週後 73g
黄金さきいか
390.60円(本体価格372円)
原料のいかは、2011年9月以降に津軽海峡近海で漁獲されたものです。a cG eCQ iB

甘党にうれしい! 1本で3つの味が味わえます。岩手県花巻市 岩手阿部製粉(株)

震災から約1年が経とうとしていますが、壊滅的被害を受けた沿岸部をはじめ東北地方はこれからも復興に向けて、更に前進していかねばなりません。私たちも生産活動を活発に行い、おいしい和菓子を作り続けていくことが弊社に課せられた責務と認識しております。

「三色だんご」は、米の質の良さと高度な製粉技術によって、お餅のような弾力、歯応えを実現。粘りがあるのに歯に付かないのも魅力です。弾力があるため形は少々いびつです。安価な輸入米を使えば真ん丸にできますがもちもちとした食感や味は国産米でしか出せません。

582 次3月 60g×5本
三色だんご(冷凍)
501.90円(本体価格478円)
にんじん生地には黒ごまあん、白生地にはくるみあん、よもぎ生地には粒あんがそれぞれ包まれています。a くるみ団子 cN eQV にんじん団子 eV よもぎ団子 eV

(有)渡辺水産

青森
岩手阿部製粉(株)
秋田
岩手
蔵王米菓(株)
山形
宮城
(株)高橋徳治商店
新潟
福島
栃木
茨城

農事組合法人 マルツボ加工センター

おいしさ・食べやすい・堅さを追求し、米粉ではなく米から作っています。山形県村山市 蔵王米菓(株)

現在製造については震災前の状況に戻り、問題なく行えるようになっております。しかし、震災前は海外からの注文がございましたが、震災後は注文がかなり減っている状況です。この「サラタせんべい」は米を製粉してから蒸し上げて作りますが、製粉する際、風味も出て食べやすい堅さになるように焼いています。手間ひまをかけた分おいしく仕上がっています。

▲蔵王米菓(株) 製造部長 稲村 卓弘さん

594 4週後 95g(2枚×10枚)
1 サラタせんべい
201.60円(本体価格192円)
国産米使用。個包装タイプです。a iCI

ひとつひとつ丹精込めて手作した丸干し芋。茨城県かすみがうら市 農事組合法人マルツボ加工センター

現段階では放射能の汚染も無く、作柄的には概ね良好です。加工後は組合員の皆さんに安心してお届けできるよう、放射能検査を進め製造してまいります。震災前に比べて注文数量は極端に減少しております。

「丸干し芋」は小さめのさつま芋を蒸して皮むきしそのまま干したものです。大自然の太陽とからっ風でじっくり干しあげた丸干し芋は、ひと味違ったおいしさです。ひとつひとつ丹精込めて手作した丸干し芋をどうぞお召し上がりください。

▲農事組合法人マルツボ加工センター 干しいも部 管理者 平林 智也さん

587 スポット 200g
丸干し芋
605.85円(本体価格577円)
表面の白粉は麦芽糖が表面に結晶化したものです。a cQ