

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!

東日本大震災から、一年が経ちました。
私たちは、これまでも、これからも被災地で
頑張っている方を応援していきます!

東日本を
応援
しよう!

東日本大震災で被害に遭われた生産者や
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。

グリーンコープ
あさりの旬

商品案内 2012.3
ジーシーグリーン

別紙 52号

2012年3月	月	火	水	木	金	土
申込書提出日	3/19	20	21	22	23	24
配達日	3/26	27	28	29	30	31

商品に表示してい
る価格は個配価格
を案内しています。
班配達をご利用の
方は表示価格より
3%安くなります。

カラスカレイについて
カラスカレイは主にオホーツク、ベーリング、北大西洋で漁獲されます。
身質がしっかりしているうえ、程良く脂もあり、上品な旨みがあるため、
さまざまな料理に利用されています。



原材料
カラスカレイ

201 次3号
カラスカレイ切身(骨・皮なし)
150g(3切)

549.15 円(本体価格523円)
オホーツク海、ベーリング海、北大西洋で漁獲された良質のカラスカレイを使用しています。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。

東伝子新漁原料国内流通禁止



原材料
カラスカレイ

200 次3号
カラスカレイのえんがわ
100g

633.15 円(本体価格603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。

東伝子新漁原料国内流通禁止

原料のカラスカレイは
2011年11月〜12月に漁獲されたものです。
(株)山長遠藤商店
父から教わったカラスカレイの
加工技術を引き継いで頑張っています。
震災では社長である父を失い、工場も壊滅状態となり、一時は廃業も検討
致しましたが、たくさんの方からの励まし、言葉を頂き、地元を復興さ
せるためカラスカレイ加工業を中心に再開、再起を図り始めたところです。
出荷のあてもなく困っていたところ、グリーン
コープさんで企画いただくことになり、とても有難
く思っています。父に教わった加工技術を引き継ぎ
頑張っていきますので、ご利用よろしく願いた
します。

加工技術を引き継いで頑張っています。

カラスカレイ



2010年産
1 さんま(気仙沼産)みりん漬
230g(3枚)

489.30 円(本体価格466円)
焼き上がり後の香りがたまらない一品です。a eCQ

東伝子新漁原料国内流通禁止



グリーンコープ指定の調味ダレに漬けてみました。
軽く焼いてお召し上がりください。



原材料
さんま(気仙沼産)、しょうゆ、みりん、
砂糖、食塩、酒糟、(原材料の一部に
大豆、小麦を含む)

震災後の風評被害で引き合いがなくなり、2010年に水揚げされたさんまが
冷凍庫に大量に残っていたため、この間販売してききました。
今回、その原料を使用して福岡県の加工メーカーでみりん漬けにしました。
原料のさんまは、東日本大震災前の2010年
の気仙沼で水揚げされ、阿部長商店の冷凍庫に
保管されていたもので、放射能の影響は受けてい
ません。放射能検査も行い「検出限界値未満」を
確認しています。

震災後の風評被害により
出荷が出来ず困っていました。

さんま



2010年産
1 塩さんま
(気仙沼産)
3尾(330g)

317.10 円(本体価格302円)
北海道道東沖から三陸沖で漁獲された、脂ののった
さんまです。

東伝子新漁原料国内流通禁止



原材料
さんま(気仙沼産)、しょうゆ、みりん、
砂糖、食塩、酒糟、(原材料の一部に
大豆、小麦を含む)



気仙沼工場
サンマセンター長
長牛 雄樹さん



バター焼き

海水を入れていないわけ
グリーンコープのあさは有明海と広島県の大野浜
で獲れた新鮮なあさを砂抜きし、鮮度を保つために
海水を入れずに脱気真空包装の袋に詰めてお届けし
ます。昨年10号までは、海水を入れた容器に詰めてお
届けしていましたが、あさは海水がなくても休眠状態
にして活動しないほうが日持ちするということがわか
り、脱気真空包装に改善しました。



貝汁

194 毎週
1 長崎県小長井産
活あさり
400g
420.00 円(本体価格400円)
長崎県諫早市小長井で手掘り収穫した活あさりです。
砂抜き後、脱気真空包装でお届けします。H5日 a ik
東伝子新漁原料国内流通禁止

今年も身太りの良い
ぷりぷりのあさが
獲れ始めました。
あさりのおいしい季節です。旬のあさは身が
詰まってぷりぷり、食べ応えがあります。
おいしく貝汁を食べるポイント、は、活あさを
たっぷり使うこと。あさがたくさん入ること
で、旨みたっぷりのおいしい貝汁となります。
グリーンコープが国産のあさにこだわるのは、
産地や生産者がわかり、安全性や品質が確かめら
れるからです。今年も小長井漁協と産地交流を
行いました。身の詰まったこの時期は新鮮な活き
あさを味噌汁や酒蒸し、バター焼きなどにして
旬のおいさを味わってください。



旬 あさり



旬の時期に合わせ
た産地のものをお届
けします。この時期は
長崎県諫早市小長井
産です。
小長井町は有明海
に面しており、とても
おいしい活あさりの銘
産地です。