

# 茶美豚大試食会



開催期間

2016年8月29日(月)～10月30日(日)

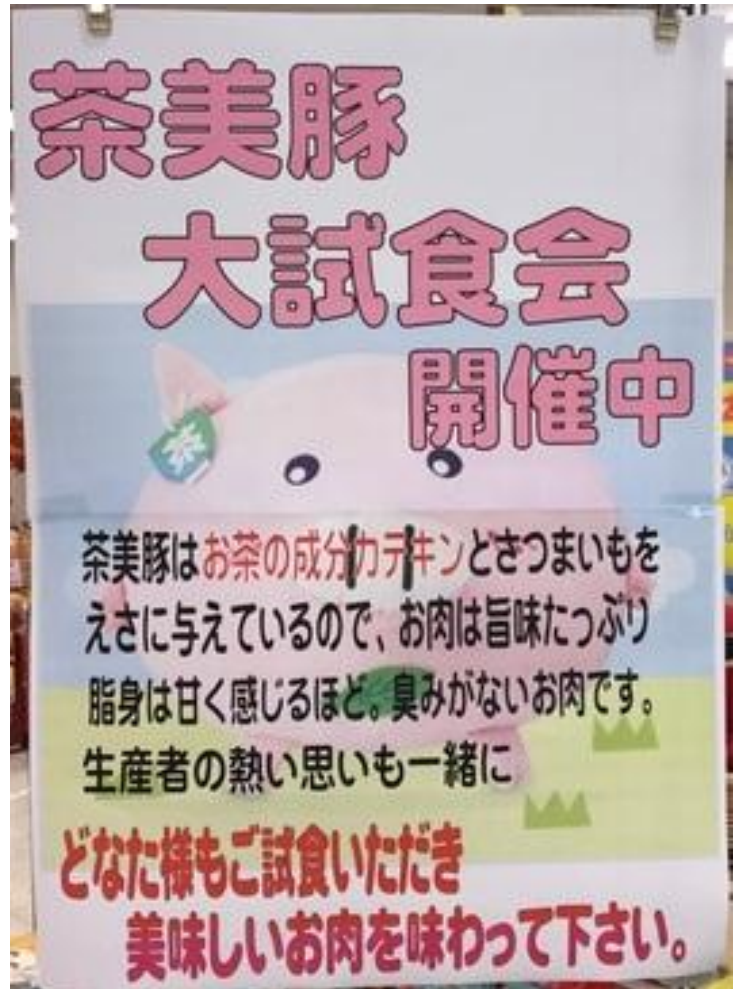


ちやみトン

コープの産地指定

茶美豚

チャーミーポーク



◆かながわ 10月22日(土)ハーモス座間で開催

ユーコープの愛されお肉  
1998年の発売以来、  
ナンバーワン！！

# 多くの組合員が茶美豚のおいしさを実感!!

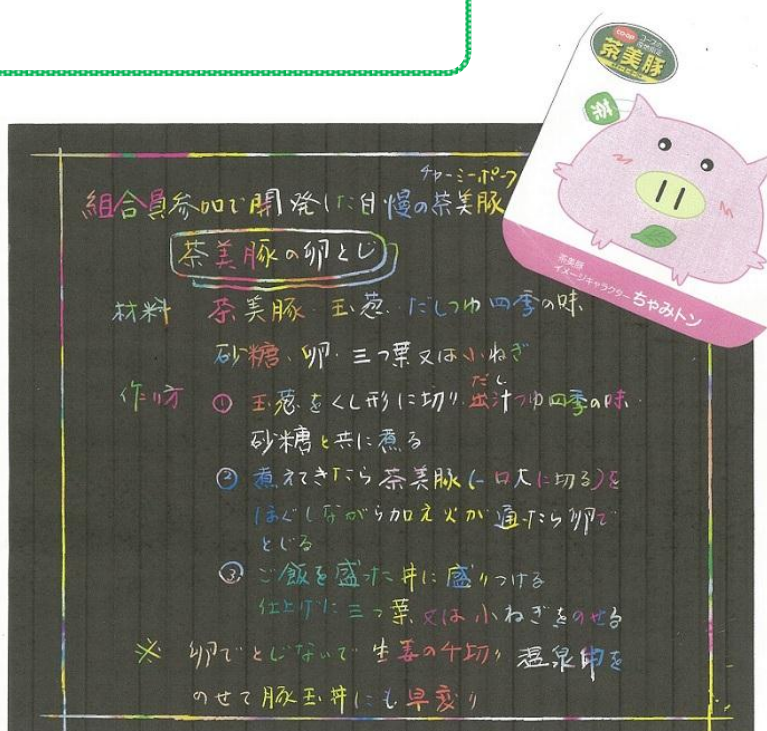
8月29日(月)から10月30日(日)まで、開発されて18周年の茶美豚大試食会が開催されました。

今年は、かながわ・しずおか・やまなしの3県の62会場で、7,359名の組合員に試食していただくことができました。

毎年恒例の大試食会を楽しみにしている組合員も多く、コープのお肉と言えればみなさん「茶美豚」!!!

今年は大試食会の時期が早いので、しゃぶしゃぶよりも冷しゃぶで試食を出すところも多く、また肉の部位もロースしゃぶしゃぶ用以外に、豚バラうす切り肉や豚小間切れもあったので豚丼など凝った試食も見られました。

試食会の様子や、組合員から寄せられたお肉の感想や生産者へのメッセージなどほんの一部ですが、ご紹介いたします。



## ◆かながわ

みどりの会&店舗くらぶ サポート愛甲

10月30日(日)愛甲店(伊勢原市)で開催

忙し主婦の組合員へ、どうすればおいしい夕食を提案ができるか、事前にメンバーが自宅で試作し家族に試食してもらうなど工夫。「茶美豚の卵とじ」を試食してもらい、みなさんに大好評でした。

### 生産者のみなさまへ

ユーコープの組合員へクセのないおいしい茶美豚を届けていただき、ありがとうございます。

ユーコープ歴の永い組合員も納得して食しています。



## ◆かながわ 店舗くらぶ にしかまくら

9月26日(月) 西鎌倉店(鎌倉市)で開催

茶美豚は飼料にお茶のエキスを使っているためカテキン効果があることと、甘味があり、肉の味が良いことを説明しておすすめしました。レシピは冷しゃぶをメインにおすすめ!

いんげんと人参を豚肉で巻いて、甘辛い味付けに!

アスパラ巻きは塩味で提案しました!



◆かながわ さざん花  
 10月23日(日)  
 小山台店(横浜市栄区)で開催  
 しゃぶしゃぶしたロース肉を  
 (1)そのまま食す  
 (2)青しそドレッシング  
 (3)野菜たっぷりドレッシング  
 (4)深煎り胡麻ドレッシング  
 をかけておすすめしました。  
 ドレッシングは(3)(4)が好評でした。



◆かながわ チャングム 10月30日(日) 上今泉店(海老名)で開催

mio9月号のレシピの紹介

サラダ菜・ブロッコリー・アスパラ・ベビーリーフの上にしゃぶしゃぶのお肉をのせてコープのドレッシングをかけて試食  
 組合員のみなさん、茶美豚は使用しているということ。臭みが無くおいしいという意見が多かったです。

◆やまなし くれよん(中央市)

10月25日(火) 開催

組合員からの声

- ・肉の臭みがなくおいしかった
- ・脂身の部分が甘くておいしかった
- ・赤身部分がパサパサ感が無く厚みもあって良かった
- ・脂身が嫌いな私が食べてもおいしいと思った



◆かながわ なにかしろう会 10月8日(土) 桜山店(逗子市)で開催

きゃべつ・もやしを下にその上にお肉を1枚1枚丸めて蒸す。

それに青しそドレッシングをかけて試食

さっぱりしてお肉の味がきゃべつともやしに移り、野菜もたくさん食べられておいしいと好評でした。

・フライパンで1枚ずつ焼いて塩・こしょうをしてサンドイッチにしました。  
 1枚ずつ丁寧に焼くと味がしまっておいしいです。



◆やまなし 郡内エリア会 10月14日(金) ぴゅあ富士(都留市)で開催

mio9月号のレシピを参考にお月見丼を作る

組合員からの声

- \* 臭みが無くやわらかくおいしかった
- \* お月見丼とてもおいしかった 簡単に出来るようなのでぜひ作ってみたい



◆かながわ 川崎2エリア会 10月6日(木)

多摩市民会館(川崎市多摩区)で開催

ビデオを見ながら、茶美豚の学習会を行い、その後に調理。

「ちくわとチーズの茶美豚巻き」「山芋としその茶美豚巻き」

「豚しゃぶサラダ&スープ」、どのレシピも大変簡単でおいしいと大好

評でした。豚肉は臭みがあるので苦手という方もいましたが、「この

お肉は全然臭みがなく、おいしかったです。今度からこの豚肉を買い

ます」「学習会で、茶美豚のこだわりがわかり

り、安心して子どもに食べさせられます」「普段豚肉を食べない子どもがこの豚肉を食べて、本当に驚きました」今後も茶美豚のおいしさとこだわりを多くの組合員に伝えていきたいと思ひます。

◆しずおか中部1エリア会 10月6日(木)下野東店(静岡市清水区)

で開催 「親子 de ハロウィーンパーティー」

豚しゃぶサラダを深煎り胡麻ドレッシングで試食

組合員からの声

- \* やわらかく肉厚でした \* 臭みが無く食べやすい
- \* 固くなりがちな冷しゃぶもやわらかかった
- \* 脂身が多くなく、調理してもベタつかず使いやすく、食べやすい
- \* おいしいお肉でした、臭みもなく安心して食べられます
- \* あっさりしているので、何枚でも食べられちゃう





◆しずおか 中部3エリア会 10月6日(木) 島田おびりあ店(島田市)で開催  
島田おびりあ店で開催しゃぶしゃぶ肉のままの味をわかってもらうために、シンプルに塩とこしょうのみで味付け。「いつも買っている」「柔らかかね」という声をいただきました。

**組合員からの声**

- \*いつも安心して食べています
- \*茶美豚を育てる生産者のみなさまのご苦勞に感謝しています。安心して食卓に出せる一品です
- \*いつも茶美豚をおいしくいただいています。これからもがんばってください
- \*常に消費者の声を考えておいしい食材を提供してください



◆かながわ すすきのくらぶ

9月29日(木) すすきの店(相模原市緑区)で開催  
バラ肉は包丁でたたき細かくして、ブイヨン・カレー粉・玉ねぎとでドライカレーに。  
小間切れは包丁でたたき、玉ねぎと一緒にハンバーグに。  
挽肉を使用するよりおいしいという声をいただきました  
ローズしゃぶしゃぶはそのまま茹でてゆずポン酢で試食しました。

◆かながわ かどちゃん

8月29日(月) 門沢橋店(海老名市)で開催 豚肉本来の味をわかってもらうために、しゃぶしゃぶをゆず果汁ぽん酢をかけておすすめしました。みなさんから、臭みがなくおいしいと好評でした。



### ◆かながわ ラブ河原口 9月1日(木)

河原口店(海老名市)で開催

しゃぶしゃぶ肉で、ゆで豚の試食  
大根の間に水菜を包み、ゆず果汁ぽん酢と深煎り胡麻ドレッシングで合えたタレで試食していただきました。

茶美豚の味の良さを知っていただき、食べてい臭みもなくおいしいと大好評でした。

組合員からは、豚肉はやっぱり茶美豚だと言っていました。

### ◆かながわ エンジョイ蔦尾

9月26日(月) 蔦尾店(厚木市)

茶美豚が誕生して以来のファンが大勢いてみなさん茶美豚の良さはご存じなので毎回の試食では様々なメニューをおすすめしています。

試食と同時に売上也アップし、お店の支援にもつながっています。

メニュー ●ローズしゃぶしゃぶ用肉を使い・3種の肉巻 厚揚げ・こんにやく・なす ●お肉とレタスのしゃぶしゃぶ鍋



### 生産者のみなさまへ

先日 mio を見ました。飼料や管理など行き届いた中で我が子のように大切に育てられている様子は微笑ましく感じました。

みなさんの気持ちも美味しさにつながっているのですね。

どうぞこれからも安心して食せるコープの茶美豚として永く続けてくださいますように願っています。

試食用に十分な量をいただき、安心して試食してもらうことができました。ありがとうございました。



### ◆かながわ 花だいこん 10月29日(土) 洋光台店(横浜市磯子区)で開催

しゃぶしゃぶ用の肉を「だしつゆ四季の味」で味付け、生姜と小ねぎを添えて豚丼にしました。

試食コーナーを設けて、ゆっくり試食！試食する机に学習資料を貼って見やすくしまして、

試食しながら、茶美豚のことを知っていただく機会をつくり、茶美豚の質問や感想をうかがいました。

肉の臭みが無く、肉質もやわらかくて、豚肉の苦手な方も、おいしく食べられるという感想が寄せられました。



### ◆しずおか 東部3エリア会

9月13日(火) 富士センター(富士宮市)で開催

茶美豚のおすすめポイントや特徴、こだわりの学習をしました。

試食メニューは、「茶美豚の蒸しゃぶ」です。ホットプレートにもやしやキャベツなどの野菜を入れ、その上に茶美豚をのせ、フタをして蒸せば出来上がり。シンプルで、その分茶美豚のうまみを味わっていただけたと思います。臭みがない、肉質がやわらかい、食べやすい、おいしいという声が多く、肉本来のおいしさを十分知っていただくことができました。

#### 生産者のみなさまへ

豚の健康に対する配慮はとても大変なことだと思いますが、これからもおいしい茶美豚を私たちに届けていただきたいと思います。



### ◆かながわ 本郷くらぶ 9月11日

(日)本郷店(横浜市栄区)で開催

本郷店 32周年誕生祭で大試食会を開催しました。

しゃぶしゃぶ用のお肉と一緒に玉ねぎのうす切りを野菜のおいしいドレッシングでマリネ風にしました。

組合員に大好評でした。

### ◆かながわ 県央2エリア会

9月8日(木)南林間店(大和市)で開催

「豚味噌のバーニャカウダ」「お好み焼き」肉の甘味を感じられる、肉の臭さが全くない、加熱しても豚肉がやわらかい、ドリップが出ない、肉の色がピンクできれい・・・という組合員さんからの感想です。

これからもおいしい茶美豚を広くPRし、講習会等で使用していきたいと思えます。



### ◆かながわ あすなろの会

10月27日(木)

ハーモス相模大野(相模原市南区)で開催

いつも茶美豚を利用していますという方がとても多かったです。

#### 生産者のみなさまへ

いつもお世話になり、本当にありがとうございます。

またこのような機会を与えてくださり、心よりお礼と感謝の気持ちを申し上げます。



**茶美豚のおいしさを食べつくそう!**

茶美豚 小向切此  
 フライパンでからいりをする。(煮汁は捨てる)

- ① 塩、コショウで熱々を食べる。
- ② キムチとあえる。
- ③ 好きは野菜とごまあえにする

ごまあえの素

オリゴ糖(黒) 大粒3  
 砂糖 = 1/2  
 しょう油 = 1  
 酢 1/2

ロキをみねから自分好みでつくってネ。

例 インゲンをゆでて、小松菜を炒めて

**◆かながわ 上麻生店をささえる会**

10月25日(火) 上麻生店(川崎市麻生区)で開催  
 茶美豚のおいしさを食べつくそう! としておいしい食べ方をお伝えしました。

セールの際にたくさん買って、乾煎りしておくとうりに使えることなど、みなさんと興味をもってくださいました。

試食の「豚肉の胡麻和え」はとてもおいしいと大好評でした。



**◆かながわ 店舗くらぶ スマイル 9月25日(日) 寺尾台店(川崎市多摩区)で開催**

茶美豚のおいしさを伝えるためにしゃぶしゃぶにして提供しました。年配の方から、子どもまで柔らかくてとてもおいしいという声がたくさん聞かれました。茶美豚はどの部位を利用してもいつもおいしいという声も多くの方から頂きました。

**生産者のみなさまへ**

色々ご苦労もあると思いますが、安全・安心でとてもおいしい茶美豚をいつまでも提供してください!!



**◆かながわ 新店見守り隊**

9月23日(日) 湘南辻堂駅前店(藤沢市)で開催

おいしい!おいしい!と組合員さんが試食してくださいました。

ごまだれ・ゆず果汁ぽん酢で試食していただきました。

ペットボトルのお茶でしゃぶしゃぶしましたので、肉に臭みがなくて、おすすめしやすかったです。

**生産者のみなさまへ**

おいしいお肉をありがとうございます。

これからもさらに茶美豚もファンが増え、供給に



◆かながわ かたくりの会

9月15日(木)、10月10日(月)

由野台店(相模原市中央区)で開催

しゃぶしゃぶはゆず果汁ポン酢で試食

豚小間切れ唐揚げはmio9月号のレシピ

を参考にしました。



◆かながわ レディースクッキングクラブ 10月15日(土) 菅店(川崎市多摩区)で開催

ローズしゃぶしゃぶ用はしゃぶしゃぶで提供。豚バラ肉は油淋鶏風にして提供しました。どちらもやわらかくてとてもおいしかった、いつも利用しています、茶美豚のファンですという声をいただきました。

生産者のみなさまへ

いつもおいしいお肉を提供していただき、ありがとうございます。

コープに未加入の友達に茶美豚を食べてもらい茶美豚のファンになってもらうこともあるほど、私たちはおいしい食品と考えているので、今後も安心・安全な茶美豚を生産し続けてください。



◆かながわ 桜山くらぶ 10月8日(土) 桜山店(逗子市)で開催

茶美豚の味を知っていただくために、プレートで焼いたお肉にシンプルに塩とこしょうで味を付けて試食、その他茹でてゆず果汁ぽん酢と深煎り胡麻ドレッシングで試食していただきました。

しゃぶしゃぶは手軽で夏・冬関係なく色々アレンジが出来、簡単に料理が出来るという声もいただき、やわらかく、おいしい、臭みがないので食べやすかったなどの声をいただきました。



◆かながわ ネコの手  
 10月17日(月)野庭店  
 (横浜市港南区)で開催  
 しゃぶしゃぶをドレッシングで試食!  
 \*肉は柔らかくておいしい  
 \*脂身が、甘くてさっぱりしている  
 \*肉の臭みがなく食べやすいです



← 組合員からの声



◆かながわ 永田店商品  
 10月20日(木)永田店(横浜市南区)  
 で開催  
 いつもおいしくいただいています。多くの組合員から好評でした。  
 生産者の思いを今後も組合員にしっかりお伝えしていきたいと思ひます。



南林間店

◆かながわ 和泉店を守ろう会 9月15日(木)和泉店(横浜市泉区)  
 で開催

冷しゃぶにみょうが・きゅうり・オクラのうす切りを添えて彩りよくなりました。  
 ゆず果汁ぼん酢も一緒におすすめて好評でした。豚肉は食べやすく、甘味があつておいしい!!!



◆かながわ あやせ商品くらぶ  
 9月15日(木)大谷店(海老名市)  
 で開催

茶美豚の冷しゃぶ・温しゃぶの試食を提供  
 冷しゃぶは野菜と一緒にサラダのように試食  
 温しゃぶはごましゃぶタレと、ゆず果汁ぼんずで試食



◆かながわ  
グループ竹山  
9月15日(木)  
竹山店(横浜市緑区)  
で開催  
やわらかいお肉の甘味  
も感じられて、年配の  
方々にも評判が良かった

## 茶美豚クイズ!

- 「茶美豚」はCO-OPのオリジナルブランド肉?  
① YES ② NO
- 茶美豚は、なぜ「茶美豚」という名前?  
① 体の色が茶色い豚を使っているから  
② エサにお茶の成分を使っているから  
③ 瞳の茶色い豚を使っているから  
④ 加藤茶がネーミングしたから
- 茶美豚は3つの県の指定農場で生産されています。  
次にあげる県でコープの指定農場が「ない」県はどれ?  
① 鹿児島県 ② 神奈川県 ③ 茨城県 ④ 岩手県 ⑤ 松平健
- コープの茶美豚は、特別な取り組みとして、エサにあるものを  
混ぜています。それは何?  
① コンニャク ② ヨーグルト ③ お米 ④ さとうきび
- 三元豚とは、日本が開発した新しい品種である。

◆かながわ 湘南2エリア会  
9月14日(水)西鎌倉店(鎌倉市)で開催  
台湾料理のルーローハンとお肉の味がよくわかるしゃぶしゃぶサ  
ラダでお肉を紹介  
詳しい茶美豚の説明(生産地・特徴など)  
紙芝居やクイズでわかりやすく説明  
\*参加者のおひとりから、自宅で早速作りましたという  
写真付きのメールをいただきました。エリアCとしては、参加者の  
素早い対応がうれしかったです!!

## ② 茶美豚はなぜ「茶美豚」という名前?

1. 体の色が茶色い豚を使っている。
2. エサにお茶の成分を使っている。
3. 瞳の茶色い豚を使っている。
4. 加藤茶がネーミングした。

