

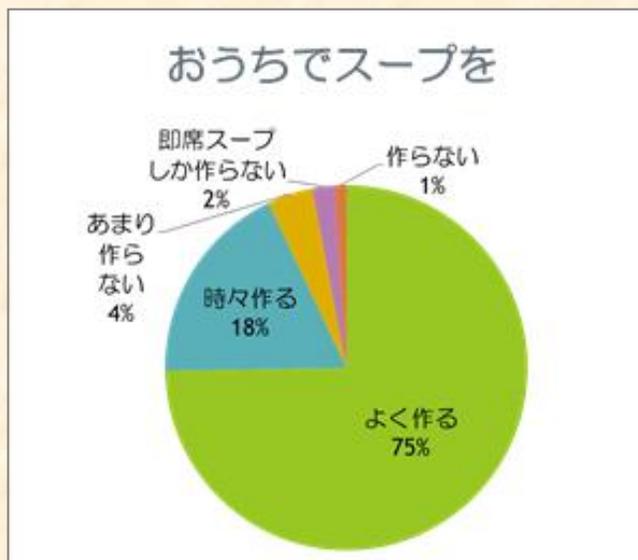
m i o 組合員モニターアンケートまとめ（11月7日送付分）

m i o 11月号とm i o 2月号で特集する「わが家のとっておきスープ」についてモニターさん 139人から回答をいただきました。

いただいたスープのレシピは、m i o 2月号（1月26日発行）で紹介します！



Q. 普段、おうちで食べるスープ（みそ汁・お吸い物も含む）のことをお聞かせください。



家族に好評なスープのレシピ

豚汁、ポタージュなどさまざまなスープを紹介していただきました。味付けは和・洋・中華それぞれですが、野菜がたっぷりとれる具たくさんのおスープが人気でした。

スープ作るときの苦労やコツ、隠し味など

- 洋風スープやみそ汁の隠し味にしょうゆを少し
- 塩でなく、塩麹を使うとコクがアップ
- 他の料理で野菜や肉（特に鶏肉）を茹でることがあれば、茹で汁を利用
- 野菜嫌いな子どものために、肉団子に野菜を混ぜ込みます。
- トマトスープの酸味が強いときは、砂糖を少し入れるとまろやかさとコクがグッと増します
- みそ汁、中華スープには、必ずワカメ（乾燥ワカメ）を入れます。栄養のバランスも良くなるし、見栄えもいいです。
- ポタージュを作るには、面倒でも裏ごし、またはストレーナーでこすと、口当たりが良くなる。
- 子ども（3歳）に何の野菜が入ってるか、当ててもらいながら食べさせています。
- 牛乳が苦手ですが、シチューにすると飲むことができます。



Q. m i oに載っているレシピやアイデアで、試してみたいものは見つかりましたか？



11月号の試してみたい！TOP2

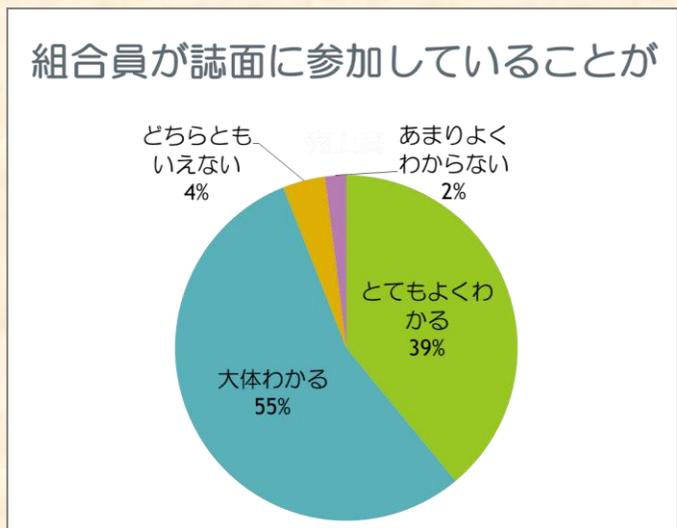
りんごチップスの
ミルフィーユ（表紙）



春雨の酢の物
（すぐつくレシピ）

酢の物にチーズ
を入れるのは目新
しいです！

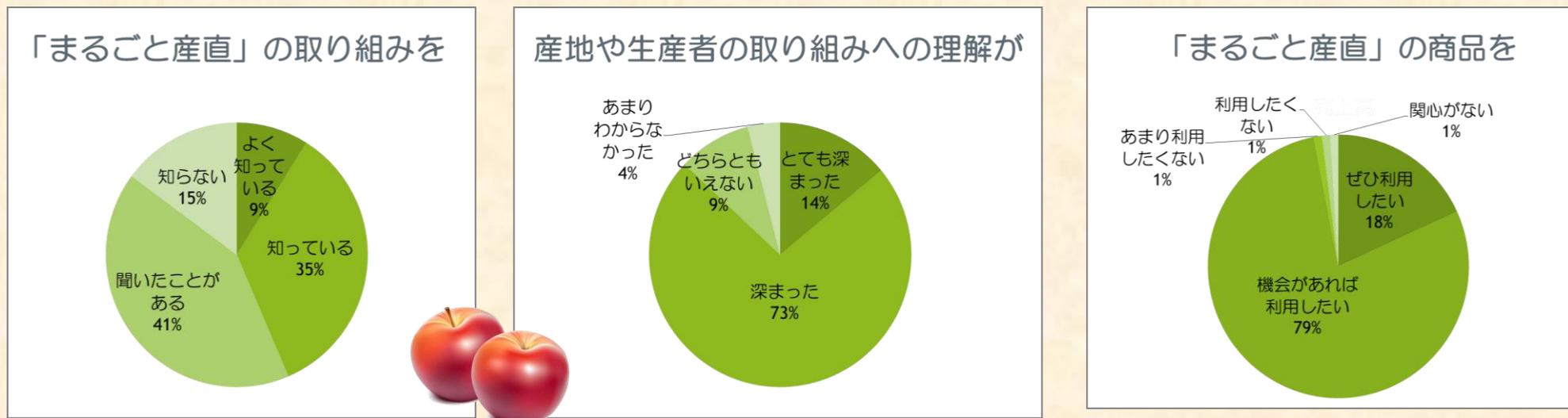
Q. 組合員が、投稿やモニターなどを通じてm i o誌面に参加していることがわかりますか？



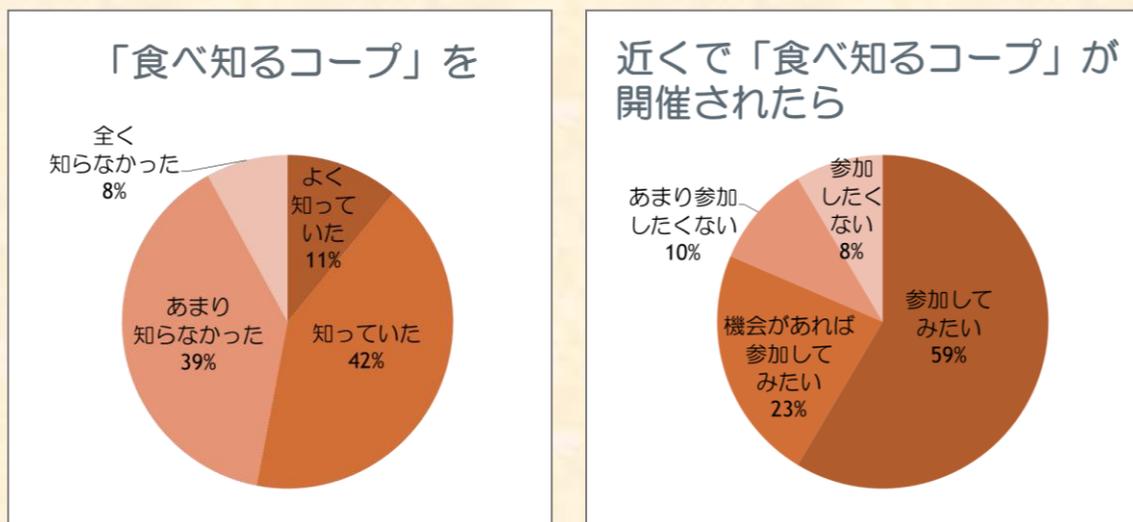
m i oは組合員の皆さんと一緒に作っています！

- ◆ 今月のラブコープは、「和風おせち」。試食会に参加された5組の組合員モニターさんに紹介していただきました。
- ◆ comu×comuでは、ユーコープに加入したばかりの組合員塩田さんが「食べ知るコープ」に参加！
- ◆ m i oトーク、すぐつくレシピでも組合員の皆さんからいただいた投稿やレシピをご紹介します。

Q. 提携産地の生産品をまるごと「産直」としてユーコープで扱う「まるごと産直」を紹介した特集「岩手のりんごを丸かじりっ！」について



Q. コープに加入して日が浅く、イベント初参加の組合員の目線で紹介した comuXcomu「食べ知るコープを初体験！」について

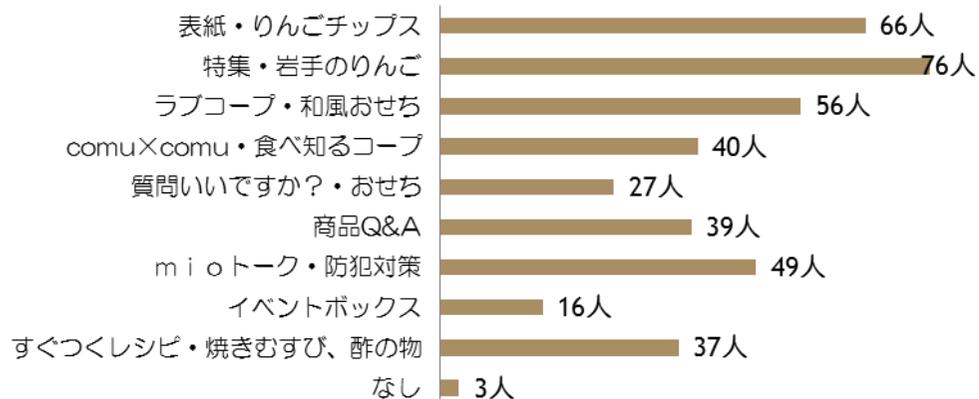


comuXcomu の感想

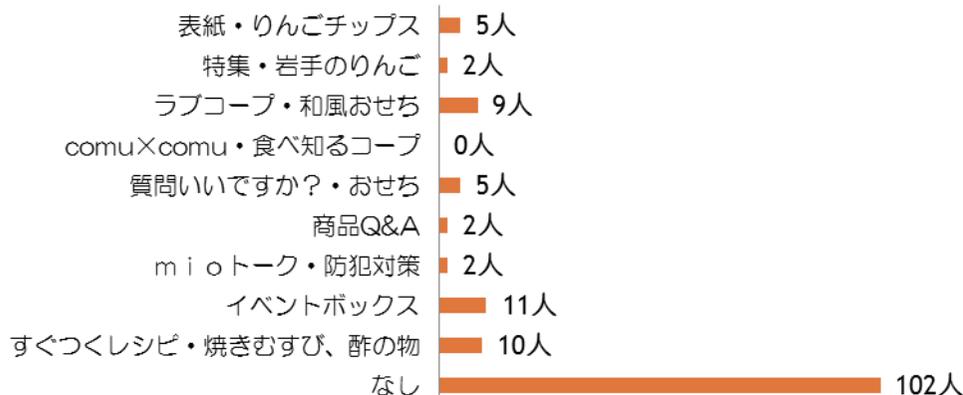
- 私と同じように小さな子どもがいて、加入したばかりの方の話が出ていて親しみを感じました。私も参加してみたいです。
- 一時保育など実際に利用した人の体験談は、参加しようかどうかと迷っている人が参加するよいきっかけになるのでは？と思いました。
- このようなコープの集まりは同世代だけでなく、世代間交流が深まる場として良いと思う。

Q. mio11月号で良かったページ、興味が持てなかったページを教えてください。(複数回答OK)

良かったページ (複数回答可)



興味が持てなかったページ (複数回答可)



感想・意見



◆表紙

- 表紙はインパクトがありました。ぜひ作ってみたいです。
- 実際には面倒で作らないと思いますが、風変わりで興味を持ちました。

◆特集

- 生産者や生産現場を写真入りで見ると、身近に感じられて、商品への信頼度が増す。
- いつもエッセイに出てくるタマコちゃんの体験談がほほ笑ましかった。

◆ラブコープ

- 料理や盛り付けが、手作りの参考になりました。
- 各年代の方の感想があって、どなたでも楽しめるおせちだと感じました。

◆商品Q&A

チーズの違いを知るいい機会になりました。

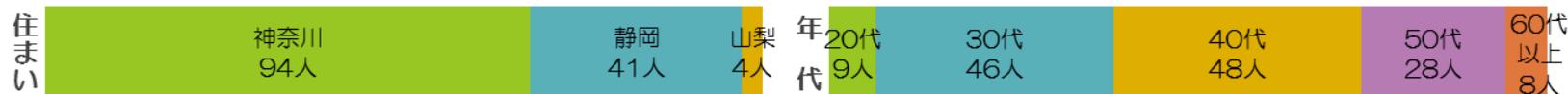
◆mioトーク

防犯について各家庭で感じていることや、実践していることを知ることができて参考になりました。考え方や知識が増えました。

◆comu×comu

「ローリングストック」の記事がとても興味深く、実際ストックしたものでの食事を作ると写真の様な感じになるんだということがよくわかりました。

回答して下さったモニターさん(139人)のプロフィール



ご協力ありがとうございました!