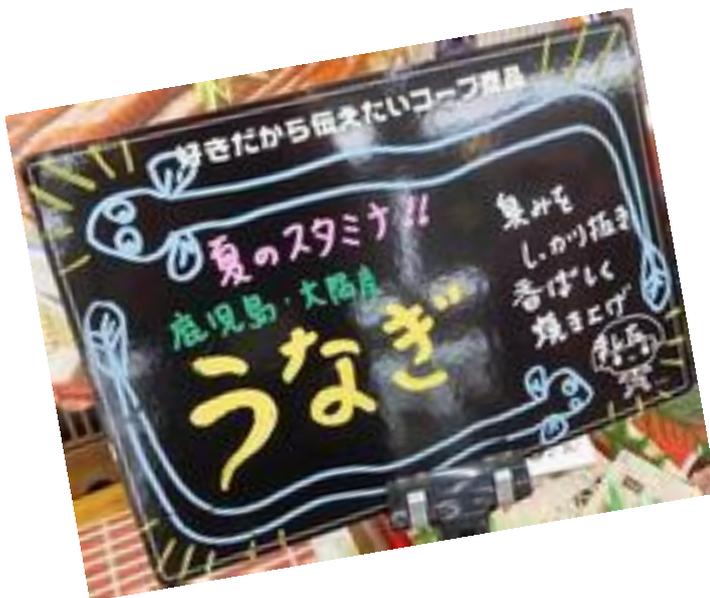




鹿児島・大隅産 宮崎産 鰻楽 うなぎ大試食会

開催期間 2017年6月26日(月)～7月25日(火)



生活協同組合ユーコープ
組合員参加推進部 政策企画課

多くの組合員がコープのうなぎおいしさを実感!!

6月26日(月)から7月25日(火)まで、昨年に引き続き「うなぎの大試食会」が開催されました。
かながわ・しずおか・やまなしの3県の74会場で、4,697名の組合員に試食していただくことができました。
大型店・中型店・宅配センターは、鹿児島・大隅産うなぎ、小型店は宮崎県産・鰻楽うなぎです。
どちらも地下水を使用し、恵まれた環境の中で生産されています。
今年はメンバー同士の試食も可能になったので、より多くの組合員にコープのうなぎの味が伝えられました。
暑い夏を乗り切るにはやっぱり「うなぎ」ということで、多くの店舗で土用の丑の日の予約にもつながりました。

◆かながわ 川崎1エリア会

6月26日(月) 川崎市幸市民会館で開催

うなぎを人数分にカットして、流水で表面のタレを洗い流し、水分を拭き取ります。

フライパンに別添えのタレをあたため、うなぎを入れて弱火で煮詰めました。

生産者のご苦労やうなぎに対する理解を深めてもらうために次のことを学習しました。

- ・産地指定で養殖にこだわったグリーン・プログラムのうなぎ
- ・養殖から蒲焼の加工まで一貫生産している
- ・ニホンウナギの研究応援のため1品3円を寄付する「うなぎぼきん」に取り組んでいる
- ・昨年井田三舞店で生産者の山田水産と組合員が交流を行った

★組合員の感想

- ・やわらかく、臭みがなく、おいしかったです(複数回答)
- ・国産で肉厚でおいしかった
- ・味が濃すぎず、適度にやわらかくおいしかった
- ・ふっくらしていて味がしっかりしていておいしかった
- ・購入を検討していましたが、試食をしてみたらやはりおいしかったです
- ・すでに宅配で注文しました
- ・(おすすめの調理方)うなぎの表面に付いているタレを洗い流してから調理する方法にみなさん驚いていました

★生産者へのメッセージ

- ・生産者が心を込めて生産したうなぎはありがたみを感じます
- ・国産だから安心です



今年で3年目のうなぎぼきんの取り組みを各店舗で組合員のみなさんにご紹介!!



◆かながわ 店舗くらぶ スマイル 6月26日(月) 寺尾台店で開催
うなぎにお酒をふり、クッキングシートを敷いたフライパンで温めました。
ご飯にうなぎのタレをまぜ、小さな握りを作り、その上にうなぎをのせて提供しました。

★組合員の感想

- ・ふっくらしているけれど食べるとうなぎの歯ごたえがあり満足です
- ・おいしいので、毎年注文しています
- ・身が厚いのでとてもおいしいです

★生産者へのメッセージ

無投薬で育てていただくうなぎは、安心して食べることができます。
これからもご苦労は多いでしょうが、がんばってください。

◆かながわ
野庭店を黒字にする会
7月17日(月) 野庭店で開催



◆かながわ 県央2エリア会 7月5日(水) 南林間店で開催
CO・OPの美味しく白だしを使った「うなぎ茶漬け」を試食として提供。
「うなぎぼきん」のお知らせも。
鹿児島県・大隅産うなぎは養殖の方法にこだわって山田水産に委託して加工まで一貫生産していることを資料を使って説明した。

★組合員の感想

さすがコープのうなぎ！見た目だけではわからないことも知ることができた。利用したい。

★生産者へのメッセージ

今回、組合員に学習の場を提供するにあたり、自分たちも学ぶことができた。鮮魚売り場の職員からも抗生物質、抗菌剤不使用という話を聞き、安心して食べることができると思った。今後もぜひ続けてほしい。



◆かながわ わいわいるんるん 7月3日(月) 登戸店で開催

炊いたご飯にタレを混ぜ合わせ、一口サイズに切ったうなぎを手まり寿司風にラップにくるんで試食に出しました。うなぎを温める時にふっくら仕上がるように一度水で洗い、一口サイズに切りフライパンにオリーブオイルを引いて軽く焼いた。

★組合員の感想

臭みがなく、食べやすく、おいしいです。

毎年利用していますと言う組合員も多く、試食したほとんどの組合員に好評でした。

★生産者へのメッセージ

いつもおいしいうなぎをありがとうございます。

毎年とても楽しみにしています。



◆かながわ すみれの会

6月26日(月) 中津店で開催

宮崎県産鰻楽うなぎ長焼きとタレの味を知ってもらうため、特別栽培米岩手ひとめぼれを炊き上げたところにタレを入れて混ぜ合わせる。

うなぎは酒をふりかけてレンジで温め1尾を約20人分に切り分ける。

ラップに一口大のご飯と、うなぎをのせて包んで試食に出しました。

★組合員の感想

- ・うなぎがやわらかくふっくらしてとてもおいしい
- ・うなぎはタレも味が良く、甘味がちょうど良い
- ・試食された組合員も全員がおいしいと言ってくださり、大好評でした



◆かながわ KYくらぶ 7月6日(木) ハーモス座間で開催

白米と温めてカットしたうなぎを、一口サイズに丸めてラップで包んで提供。

小さくカットしても身がフワフワでしっかりした味でした。

安心・安全、環境を守る取り組みに賛同します。

◆かながわ エンジョイ鳶尾 7月17日(月) 鳶尾店で開催



◆しずおか 東部3エリア会

6月27日(火) 富士中央店で開催

炊いたご飯に、CO・OP 五目ちらしの素を混ぜてどんぶりに入れて、細かく切ったうなぎを上のにせました。

★組合員の感想

- ・とても甘みがあって存在感がある味がした
- ・味、こくがあり、やわらかくておいしかった
- ・とてもふっくらしていてやわらかいので食べやすかったです

★生産者へのメッセージ

組合員に実際に食べていただいて、おいしさ、安心さを実感してもらって良かったです。ありがとうございました。

うなぎ募金のお話もしました。

絶滅の危機から脱するように、組合員みなでおいしいうなぎを守っていきたいです。



◆かながわ 南林間パッチワーク 7月5日(水) 南林間店で開催

CO・OPの美味しく白だしを使い、うなぎ茶漬けを作って組合員に試食として提供しました。

うなぎの臭みを抜くために、お酒をふりかけて電子レンジで温めました。

ふっくらしていて臭みもなく、コクがあっておいしいと好評でした。

★生産者へのメッセージ

抗生物質、抗菌剤を一切使わないのがポリシーと聞き、うれしく思います。

これからもこの取り組みを続けて、生産をがんばってください。

◆かながわ さざん花

7月6日(木) 小山台店で開催

小皿に岩手ひとめぼれご飯を小盛りにして、その上に一口大に切ったうなぎをのせておすすめしました。味、風味、やわらかさ、ご飯との相性も好評でした。

★生産者へのメッセージ

おいしい安心なうなぎを作っていたいただき、ありがとうございます。

お値段も、もう少し安ければ有難いのですが…





◆やまなし ひなたの会

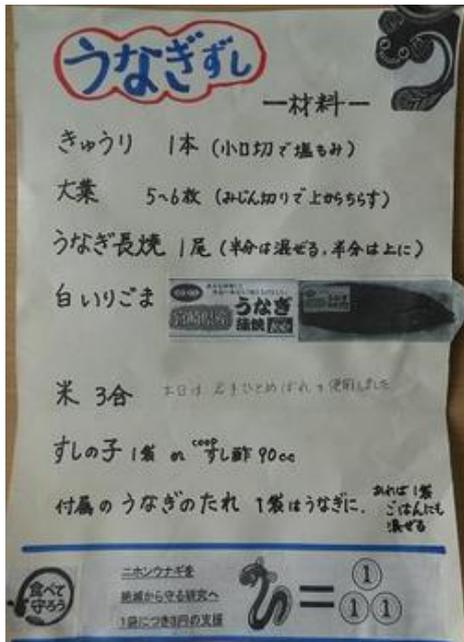
6月29日(木)試食

よくタレを洗って温める、おいしい温め方が参考になりました。

お酒とタレを多めに入れて温めると、やわらかくなってとてもおいしいです。

他店のうなぎも同時に食しましたが、やわらかさと香りが全く違いました。

価格も変わらないのでこちらを購入します。



◆かながわ まめど守る会 7月5日(水) 大豆戸店で開催

うなぎのおいしさを知ってもらうために、うなぎずし(添付レシピ)を作りました。いつもと違うレシピに喜んでもらえ、さっぱりしておいしいと言う感想をいただきました。うなぎの皮もやわらかくておいしいという感想もありました。

★生産者へのメッセージ

いつもおいしいうなぎをありがとうございます。リピーターの組合員も多く、楽しみにしています。



◆かながわ 横浜北2エリア会 7月3日(月) 竹山店で開催

素材そのままの味を知ってもらうために、レンジで温めふっくらした身を、うなぎのみで召し上がっていただきました。

★組合員の感想

レンジで温めたとは思えない、ふっくらジューシーでやわらかくておいしかったです。皮までやわらかく、臭みが無かった。ゴムみたいいうなぎや骨があるうなぎがありますが、大隅産は格別でした。

うなぎの成育に無投薬と知り、安心して食べられます。

★生産者へのメッセージ

抗生物質・抗菌剤を一切使わず、鰻師さんが24時間体制で管理を行うのは大変なご苦労だと思います。グリーン・プログラム、そして稚魚の養殖から蒲焼加工まで一貫生産されていて、HPなどで養殖の写真等を拝見し、安心して食べられるうなぎに出会えたことが本当にうれしいです。今年は値段がお手頃だとか・・・この値段なら手が出そうです。

この商品の大ファンになりました。今後も応援していきます。



◆しずおか 西部2エリア会 7月3日(月) 佐久間店で開催
うなぎそのものの味を知っていただくために、ご飯の上とうなぎをのせて提供しました。

★組合員の感想

うなぎは厚みがあるのに、やわらかく、おいしかった。

タレの味もちょうど良いという感想が多かったです。

★生産者へのメッセージ

コープのうなぎは毎年購入しています。とてもおいしいので家族が楽しみにしています。ありがとうございます。



◆しずおか
商品グループ 青空
7月17日(月)に試食

うなぎは日本酒をふり、レンジで加熱してふっくらさせました。CO・OPのちらし寿司の素を合わせてすし飯にして、その上に小さく切ったうなぎ、卵焼き、きゅうり、トマトをのせて彩り良いちらし寿司にしました。

山椒の葉、大葉もちらして夏らしくいただきました。彩り良く、見た目がきれいで、さっぱりおいしく!

うなぎは臭みがなく、やわらかく、ふっくらしていておいしい。

うなぎにするよりは少ないうなぎでたくさん作れるので、大勢集まる夏祭りや祝い事の席にも向いている。

今まで袋入りのカット蒲焼は買っていたが、長焼きもおいしかった。

★生産者へのメッセージ

うなぎは絶滅の恐れがあると心配されているが、完全養殖の事業化ができて以前のように食べる機会が増えればうれしい。そのために買って応援したいし、「うなぎぼきん」のことを伝えていきたい。



◆かながわ 杉田店を応援する会

7月9日(日) 杉田店で開催

フライパンに酒とうなぎのタレ 2:1 入れたところに、うなぎを入れ弱火で温めて味をからめました。一口大のご飯の上とうなぎをのせてラップで包み、手まり寿司のようにしておすすめしました。試食した組合員のみなさんから「やわらかくておいしい」との感想をいただき、予約につながったのではないかと思います。

★生産者へのメッセージ

特に「どうもう」と言われるうなぎ、抗生物質、抗菌剤を不使用の飼育には、頭が下がります。

おいしくて安心なものを作ることへのご苦労があつてのうなぎだと思えますが、土用の丑の日のためになら高価でも買おうとする日本人の食への思い入れは大事かもしれませんね。これからも良いものを作るためにがんばってくださるようお願いいたします。ありがとうございました。



◆かながわ かどちゃん 7月10日(月) 門沢橋店で開催

フライパンにうなぎとタレと少量の水を入れ蒸し焼きに。電子レンジよりやわらかく仕上がる。やわらかくおいしいと好評でした。国産にこだわる方も多いので喜ばれました。

★生産者へのメッセージ

これからもおいしいうなぎを、よろしくお願いいたします。

◆かながわ サポート愛甲
7月15日(土)愛甲店で開催



◆かながわ かたくりの会 7月10日(月) 由野台店で開催

大葉・錦糸卵をごはんにまぜてちらし寿司風にして、一口大に丸めてうなぎをのせてラップで包み、手まり寿司にしました。

★組合員の感想

- ・うなぎがふっくらしていておいしい
- ・臭みがなく食べやすい
- ・大葉が入っていたのでさっぱり食べられた

★生産者へのメッセージ

大切においしく育ててくれたうなぎを届けていただきありがとうございます。これからもがんばってください。

◆しずおか 西部2エリア会 7月15日(土) 小豆餅店で開催

うなぎそのままのおいしさを知っていただくために、ホットプレートにクッキングシートを敷いて温めて提供しました。うなぎのおいしい香りも感じてもらいました。厚みがあるが、身がふっくらしていてやわらかくてとてもおいしいと好評でした。

★生産者へのメッセージ

おいしいうなぎを、毎年楽しみしています。うなぎをこれからも食べられる日本であってほしい。大変だと思いますが、がんばってください。



◆かながわ 手をつなごう新桜ヶ丘

7月17日 新桜ヶ丘店で開催

うなぎはお酒をかけて蒸し焼きにして、ひつまぶしに。一口サイズにしてラップで包み、手まり寿司風に。皮もやわらかく、骨も気にならず、おいしかったです。

★生産者へのメッセージ

うなぎの稚魚も入手が困難になり、手間もかかると聞きました。これからもおいしいうなぎを食卓に届けてください。



◆しずおか なごみカフェ
7月12日(水) 桜つつみ店で試食

ご飯にのせて、だし巻き卵や大葉を添えていただきました。脂がのって身も厚く、ボリュームがあっておいしかったです。

★生産者へのメッセージ
絶滅の危機にあると聞いています。自然と共存しつつ、これからもおいしくて安全な(薬の不使用など)うなぎがたべられたらと思います。

◆かながわ あしたばの会

7月15日(土) 高森店で開催

ご飯にうなぎのタレをまぶし小ねぎを入れて、上に2cmに切ったうなぎをのせて試食にしました。

★生産者へのメッセージ

養殖のうなぎでも、臭みがなくてとてもおいしかったです。加工工程がしっかりしていることに驚きました。



◆しずおか 西部1エリア会 7月25日(火)

国府台店で開催

夏休みキッズ店長ということで、うなぎの試食後に店頭で組合員に向けてうなぎのおすすめ試食をしてもらいました。

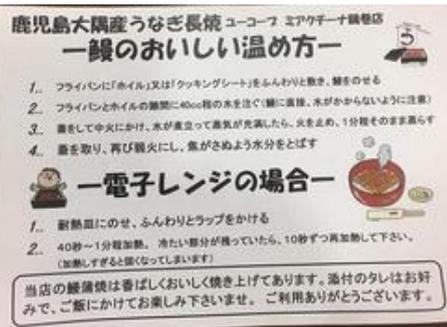
岩手のひとめぼれに、カットしたうなぎをのせて提供しました。

★生産者へのメッセージ

おいしいうなぎをありがとうございます。大人にも子どもにも大好評でした。大隅産のうなぎのおいしさを、みなさんに知ってもらって良かったです。

◆かながわ
鶴巻ふれあいの会
7月10日(月)
鶴巻店で開催

酢飯にうなぎ、いりごま、大葉を入れてひつまぶしを作って試食していただきました。



◆かながわ あやせ商品くらぶ 7月15日(土) 大谷店で開催

・うなぎのひつまぶし ご飯にうなぎのタレをまぶし、白ごま、大葉、たまごを混ぜて小さなおにぎりにしました

・うなぎのかばやき ホットプレートにタレと酒を入れて温め、こんにゃくをひいてその上に温めたうなぎをのせて焦げないようにして試食

・うなぎの夏サラダ ネギ、みょうが、大葉、きゅうり、しょうがを細切りにしてCO・OPの便利な合わせ酢とうなぎのタレで混ぜて、うなぎを合せてサラダに・・・3品の試食品ともおいしく好評でした。

★生産者へのメッセージ

おいしいうなぎをいつもありがとうございます。夏の暑さに負けないように、うなぎを食べて応援していきます。



◆かながわ S,K,O

7月3日(月) 寺尾台店で開催

うなぎの食感や香りを残すために、うなぎのタレを合えたご飯を一口大にして、その上にうなぎをのせて試食で提供しました。身が厚いのにつくらしてとてもおいしいと大好評でした。肉厚で、うなぎ～って感じします。

★生産者へのメッセージ

無投薬で育てていただき、ありがとうございます。これからも安心・安全なうなぎを育ててください。

◆しずおか 味彩 7月10日(月) 伊太コミュニティセンターで試食

「うなぎ夏らし」を作り試食に。うなぎはおいしいのはもちろん、やわらかくて臭みもなく、口当たりも良い。夏らしにすれば、家族が多いご家庭でも、みんなでおいしくいただけると思います。

★生産者へのメッセージ

おいしいうなぎ長焼きをありがとうございました。

毎年注文していましたが、今回の学習資料を読んで、生産者のみなさんが苦勞して育ててくれたうなぎのことが良くわかりました。



◆かながわ きれい

6月29日(木)

ハーモス座間で開催

カットしたうなぎをタレをかけてレンジで温め試食。

産地がはっきりしていて国産なので安心です。引き続き利用いたします。



◆かながわ ハーモス深谷を応援する会 7月17日(月) ハーモス深谷店で開催
 ホットプレートで、お酒をかけてふっくらやわらかく蒸し焼きにしました。
 試食した組合員からは、やわらかく、臭みが無くおいしかったと大好評でした。

◆かながわ すすきのくらぶ
 7月15日(土) すすきの店で開催

ホットプレートで小さく切ったうなぎを温めて、一口大に丸めたご飯と一緒に試食していただきました。
 身が厚いが、ふっくらしていてやわらかくておいしいです。いつもおいしく、安心して買うことができます。

★生産者へのメッセージ

これからも、おいしいうなぎをよろしくお願いいたします。



◆かながわ 花水木 7月8日(土) 桜台店で開催
 うなぎをお酒で蒸して、ちらし寿司にして試食しました。

★組合員の感想

・ふっくらしておいしい ・生臭みがない ・寿司飯との相性が良い

★生産者へのメッセージ

抗生物質、抗菌剤が不使用ということで、安心していただくことが出来ます



◆かながわ 花だいこん 7月17日(月) 洋光台店で開催

一尾でも家族みんなで楽しめるようにまぜご飯にして、紅しょうが、枝豆、錦糸卵などを混ぜて色鮮やかに涼しげな試食にしました。

★生産者へのメッセージ

安全でおいしいうなぎの生産していただき、ありがとうございます。安心して組合員におすすめできます。



◆しずおか 楽友句会 7月22日(土) 水道店で試食

長焼き1枚を8等分して、厚焼き玉子、きざみのりをのせて、うなぎそのままの味を楽しみました。タレのにおいが食欲をそそりますね。

うなぎはふんわりやわらかでも形も崩れません。

脂がのっているが、さっぱり食べられておいしかったです。

★生産者へのメッセージ

鹿児島大隅産のうなぎは初めてでした。安心できる養殖から加工まで一貫して大変なご苦労があると思います。これからは静岡県でも、大隅産のうなぎをおすすめしていきます。



◆かながわ フレンズの会 7月10日(月) 菟園店で開催

店内でホットプレートで温め、タレの香りで食欲をそそるようにしておすすめしました。

試食した組合員からは、みなさん「とてもおいしい」と言っていたけいきました。

★生産者へのメッセージ

おいしいうなぎをいつもありがとうございます。

うなぎの養殖はととても大変ですが、がんばってください。

◆しずおか メリィハピネス 7月12日(水) 水道店で開催

うなぎを小さく切り、きゅうり、厚焼きたまご、しその葉、ごまなどと一緒に、ご飯の上に彩りよく盛り付けて試食しました。

皮もやわらかく身もふっくらしていて焼き具合も良い。

骨も全然気にならず、良かった。



◆かながわ グループ竹山

7月6日(木) 竹山店で開催

試食したすべての組合員に、おいしいと大好評でした。



(左)◆かながわ 本郷くらぶ

7月12日(水) 本郷店で試食

(右)◆かながわ がんばれ本郷

7月12日(水) 本郷店で試食





◆かながわ 新店見守り隊
7月21日(金)
湘南辻堂駅前店で開催



◆かながわ わいわいキッチン
7月10日(月)
ハーモス座間で開催



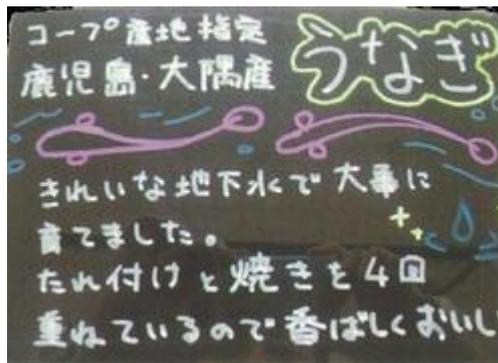
◆かながわ わいわいキッチン
7月10日(月)
ハーモス座間で開催



◆しずおか なでしこ
7月15日(土) 緑ヶ丘店で開催



◆しずおか グリーングリーン
7月17日(月) 緑ヶ丘店で開催



◆かながわ あじさい
7月23日(日)
中原店で開催



◆かながわ やっほ一曾屋
6月27日(火)
秦野曾屋店で開催



◆しずおか お昼ごはんを食べる会 7月24日(月)さんじの店で試食

うなだし丼 きゅうり・茄子・みょうがすべて細切りにして、塩水につけた後、水分を絞る。
上記の野菜とうなぎとタレ、ごまを混ぜ合わせて、ご飯にのせて完成！



◆しずおか 佐鳴湖の環境を考える会 7月19日(水) 富塚店で試食

その他、寄せられたメッセージ

科学的な数値で養殖しているとのことで安心して、よりおいしさを味わうことができました。これからも安心とおいしさを追求して育ててくださることを願っております。

組合員には毎年大好評です！！
今後も引き続き、安心・安全なうなぎを期待しています。がんばってください。

鹿児島産のうなぎは質が良いので買う機会が多いです。国産のうなぎは皮が固めですが、こちらのはおいしいですね！

これからも「国産うなぎ」をがんばって育ててください。買って、食べて、応援しています！！

鰻師のみなさん、いつもおいしいうなぎをありがとうございます。
今後も、よろしくお願いいたします。

静岡県在住なので、うなぎというと浜名湖産か吉田産でした。今回鹿児島大隅産うなぎを知ることができました。

山田水産(株)のご苦勞、ご尽力を一人でも多くの組合員にお伝えしていきます。

養殖・加工をこだわっていることがよくわかりました。今後ともおいしいうなぎを組合員に届けてください。