



COOP
ユーコープ

茶美豚大試食会

開催期間 2017年9月25日(月)～11月26日(日)



茶美豚
コープの産地指定
茶美豚
チャーミーポーク
大試食会開催中

ユーコープの愛されお肉!
1998年の発売以来、
NO.1



茶美豚は専用飼料を与えているのでジューシーなうま味と柔らかい肉質が特徴です。お茶の成分カテキンもエサに加えているので、肉特有の臭みが全くありません。
指定産地で健康に配慮し大切に育て、加工から出荷まで万全な管理体制でお届け。

この機会に、ぜひおいしいお肉を
ご試食ください!!

生活協同組合ユーコープ

組合員参加推進部 政策企画課

多くの組合員が茶美豚のおいしさを実感!!

9月25日(月)から11月26日(日)まで、開発されて19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やっぱり「茶美豚」!!!



◆かながわ 菅店を応援する会

9月25日(月)菅店で開催

茶美豚ロースしゃぶしゃぶ用でリンゴを巻いて、豚丼のタレで味付けしてオススメ試食。

組合員からの声 リンゴ巻きは簡単でおいしい

生産者のみなさまへ

獣臭が少なく、おいしい豚肉を生産してくださってありがとうございます。これからも利用したいと思いますのでよろしくお願いします。



◆かながわ 手をつなごう新桜ヶ丘

9月25日(月) 新桜ヶ丘店で開催

しゃぶしゃぶ肉に塩・こしょう、シソ・人参またはシソ・じゃがいもを巻いてフライパンで焼いて試食。

肉がやわらくておいしい、簡単に作ることができておいしい、臭みが全くないなどの感想を組合員からいただきました。

生産者のみなさまへ

いつもおいしくいただいています。豚の世話は大変でしょうが、これからもおいしい豚肉をよろしくお願いいたします。

◆かながわ ハーモスクラブ 9月25日(月)

ハーモス座間で開催

豚肉の味が分かるように、茹で豚にし、CO・OP ゆず果汁ぼん酢で味付けをして試食。

季節感を目で感じていただけるよう、季節の野菜を添えた。

組合員からの声

肉の臭みがまったくない

ぼん酢との相性がとても良い

これからも利用していきたい





◆ **かながわ わいわいるんるん** 9月25日(月)

登戸店で開催

しゃぶしゃぶした肉にキュウリの干切りをトッピングし、新発売される香り豊かなゆず果汁ぽん酢で試食。

組合員からの声 しゃぶしゃぶ肉にしては厚すぎるのでは？

生産者のみなさまへ

いつもおいしいお肉をありがとうございます。

これからもよろしくお願いします。



◆ **しずおか 東部3エリア会** 9月26日(火)富士交流センターで開催

冷しゃぶ(大皿にレタスなどのサラダを敷き、上に茶美豚をのせた)、蒸ししゃぶ(ホットプレートに野菜を敷きつめ、上に茶美豚をのせて蒸し焼きに)を試食。来場者の前で調理、と説明しながら提供した為、熱々のお肉を食べていただき好評でした。

組合員からの声 どちらの試食品もおいしい！が最初の一言でした。また、「豚肉は茶美豚でない」とおっしゃる方もいてファンの多いお肉だと感じ、とても嬉しかったです。

生産者のみなさまへ 生産で大変なこともたくさんあると思いますが、これからもおいしい茶美豚を提供してください。



◆ **かながわ 横浜中1エリア会** 9月27日(水)白根店で開催

①肉巻きおにぎり(刻んだしば漬けを混ぜたおにぎりに肉を巻き、焼いて豚丼のタレをからめた)

②フリーズドライ豚汁(ボイルした肉を豚汁に入れた)を試食。

焼く、茹でるの2つの食べ方を提供し、それぞれの肉のおいしさを味わってもらった。

組合員からの声 お肉の旨味が感じられておいしい！

クセが無くさっぱりしていてヘルシー！甘みがあって柔らかい！



◆ **かながわ スマイル** 10月1日(日)寺尾台店で開催

茶美豚くるくる巻3種を作り試食、提供。

①キャベツを入れ巻いてゆず果汁ぽん酢味に

②いんげん・人参を巻いて焼肉のタレで仕上げ

③ちくわにチーズを入れ巻いて豚丼のタレで仕上げ。

組合員からの声 色々なメニューが提案されてとても参考になる、とてもおいしいなど..

生産者のみなさまへ

獣臭もなく、おいしく食べられ、どんな料理にも安心して利用できる茶美豚！大好きです！いつまでも生産してくださいね。



◆かながわ わいわいキッチン

10月2日(月) ハーモス座間で開催

茶美豚のしゃぶしゃぶ肉で水菜・キャベツミックス等を巻き試食。タレはゆず果汁ぽん酢、ごまドレ。

肉は冷めても柔らかく、とてもおいしい。

タレがなくても甘みのあるおいしい肉である。

茶で臭い消しはとても嬉しい。衛生管理は工場見学で学習済み、これもうれしい。

組合員からの声

あっさりしている！野菜が食べられる！

肉の安心を実感する！



◆かながわ 県央地区学習会 10月3日(火)ハーモス座間で開催

オリーブオイルとゆず果汁ぽん酢を1:1で混ぜて使ってオイルしゃぶしゃぶにし、千切りした大根を巻いて試食。

組合員からの声 オイルにつけて食べたのに、油っぽくなくサッパリしていて大根を巻いて食べてとてもおいしかった

生産者のみなさまへ 何も付けずにそのままおいしい大好きなお肉です。このお肉なら家でもおいしいしゃぶしゃぶが出来ます。茶美豚は我が家のごちそうです。牛肉よりも贅沢です。茶美豚と出会い、ずっと家族全員茶美豚のファンです。これからもおいしい茶美豚を作り続けてください。

◆かながわ かどちゃん 10月5日(木) 門沢橋店で開催

しゃぶしゃぶにして新発売のゆず果汁ぽん酢で試食。

組合員からの声 柔らかい！臭みがない！美味しい！とのコメント。

生産者のみなさまへ お肉はいつも茶美豚を食べています。他のスーパーでは買いません。味が違います。おいしい茶美豚をありがとう。



◆しずおか 中部3エリア会 10月5日(木) 島田おびりあ店で開催

ユーコープセクション・香り豊かなゆず果汁ぽん酢と大根を混ぜ、それを半分にカットした茶美豚で巻いたものを爪楊枝に2つつ刺して試食を提供。お肉とぽん酢と大根をセットで買われていく方も多くいらっしゃいました。

組合員からの声 肉の臭みがなくておいしい、あっさりとしておいしい、

生産者のみなさまへ 「チャーミーポーク」という言葉がまだまだ浸透していないようで、「茶美豚」という字を「チャーミーポーク」と読むことを初めて知ったという方もいました。もっと認知していただくように、頑張っていきたいと思っております。

◆しずおか サークルパンジー 10月6日(金)

国府台店で開催

レタス・野菜 10 品目のサラダを広げ、冷しゃぶとして胡麻ドレッシング・味付ぼん酢をかけて試食。土鍋に水菜・もやし・えのき・豆腐を入れたしゃぶしゃぶも提供。

組合員からの声 肉の甘みをすごく感じた、柔らかく子どもからお年寄りまでおいしく食べられると思う。

生産者のみなさまへ 豚肉がとてもきれいでびっくりしました。これからもおいしいお肉を届けてください。



◆やまなし つくしの会 10月7日(土)

甲斐市竜王北部公民館で開催

パプリカチーズ巻きとニラもやし巻きのニンニク醤油ダレの 2 品、うす切り肉で巻きやすくポロポロ切れずに使い良い肉でした。

組合員からの声 安全で安心して食べられる肉で心もお腹も満足、子ども達にも見事完食でした！

生産者のみなさまへ いつも利用しています。生産者の顔が分かる関係で、互いに信頼しあうコープでなければ出来ない豚肉ですね。今後も利用していきます。

◆かながわ 末吉店を応援する会 10月7日(土)

ミアクチーナ末吉で開催

焼きしゃぶと茹でしゃぶをゆずポン酢で試食。

お肉が柔らかく焼いても茹でて
も好評でした。

組合員からの声

焼きしゃぶはあまり作らないけれど、おいしかった。
ゆずぼん酢をかけるとさっぱりしてさらに食べやすい。



◆かながわ 桜山くらぶ 10月14日(土)

桜山店で開催

しゃぶしゃぶ肉でミルフィーユカツの試食。

ミートソースをかけた方がおいしく見栄えも良く喜ばれた。普通のしゃぶしゃぶにゆず果汁ぼん酢をかけたものも試食で提供。

組合員からの声 幅広い年齢層の組合員にうれしいとのコメントをいただきました。やわらかいので歯が弱くても噛みきれぬ。

生産者のみなさまへ 豚肉は茶美豚以外に考えられないです。甘みがあり、柔らかくて臭いもないのでおいしく利用させていただいています。





◆かながわ 二宮店舗くらぶ

10月15日(日)

二宮店で開催

豚肉の中にしその葉を入れて巻き、大根おろしとわけぎを乗せてゆず果汁ぽん酢をかけて試食。

組合員からの声

お肉がやわらかい、臭みが全くない、食べやすい



◆かながわ 花だいこん 10月15日(日) 洋光台店で開催

大根・ごぼうと人参をきんぴら風にしたつゆを使用して薄味に柔らかく炒め煮にし、お肉1~2枚で巻いてフライパンで焼き、ぽん酢をかけて試食を提供。

組合員からの声 しゃぶしゃぶ用なので柔らかくて食べやすい。

生産者のみなさまへ いつも安全でおいしい茶美豚を生産していただきありがとうございます。みんな大ファンで他の豚肉は食べられません。これからもよろしく願います。頑張ってください。

◆かながわ サポートあいこう 10月15日(日)

愛甲店で開催

野菜炒め用カット野菜1袋の上にしゃぶしゃぶ肉200gを広げてレンジで4分チンした、蒸ししゃぶで試食。

組合員からの声 蒸ししゃぶのため、肉の旨味がより一層おいしく感じられた。ゆず果汁ぽん酢が旨味を加味した。

生産者のみなさまへ いつもおいしい茶美豚を提供していただきありがとうございます。

コープの組合員は期待しています。



◆かながわ あしたば 10月15日(日) 高森店で開催

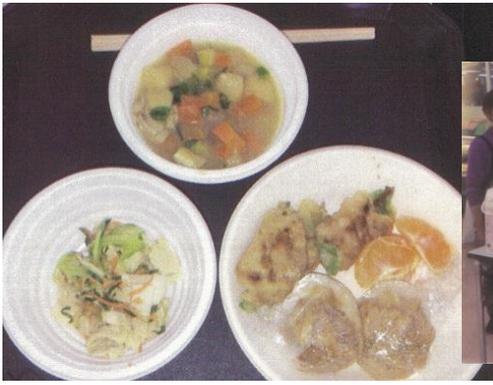
①もやしを芯にして巻き、レンジにかけゆず果汁ぽん酢をかけた

②塩こしょうのみの味付けで肉の美味しさも味わってもらえるように試食。

組合員からの声 豚肉が柔らかい、もやしが沢山食べられる、ゆず果汁ぽん酢がさっぱりしていておいしい、

生産者のみなさまへ 手間・ひまをかけて管理してくださっている茶美豚。

この豚肉を食べると他の豚肉が食べられない。心を込めて育ててくださってありがとうございます。



◆かながわ あやせ商品くらぶ

10月15日(日)大谷店で開催
茶美豚の焼きおにぎり・レタス巻き・梅和え・さつま汁を作り試食。

組合員からの声 柔らかくて臭みもなく
ておいしい。いつも食べています。

生産者のみなさまへ これからもおいしい豚肉を作ってください。

◆やまなし ひなたの会

10月16日(月)ちづか店で開催
豆苗と生椎茸を包み焼き酒で蒸し、大根おろしとCO・OPのぽん酢で試食。また、チヂミに入れて焼いて食べました。

組合員からの声 肉がとても柔らかい、臭みもなく逆に香りがとても良かった。



◆かながわ 横浜中地区エリア会 10月17日(火)

東戸塚駅前店で開催

ベビーリーフ・水菜・豆腐と豚しゃぶサラダを新旧ゆず果汁ぽん酢の食べ比べと一緒に試食。

組合員からの声 臭みが全くない、冷めても柔らかくとてもおいしい。

ゆず果汁ぽん酢とぴったり。夏場は冷しゃぶではたくさん食べました！臭みがないから肉巻おにぎりにもぴったり。

◆かながわ 川崎地区学習会 10月17日(火)

川崎中部センターで開催

フレッシュパックスうすぎりの茶美豚のしゃぶしゃぶと豆腐にゆず果汁ぽん酢をつけて試食。

組合員からの声 しゃぶしゃぶにしても全く固くならず、脂身が甘く全くとくなくないのでいくらでも食べられる！おいしい！などの声が沢山あがりました。

生産者のみなさまへ

一般のスーパーで、この厚さの肉をしゃぶしゃぶにしたら、絶対に固くなると思います。この柔らかさには本当に感動しました。こだわりの飼料、産地指定の安全安心など、この大試食会で学んだこと多くの組合員の皆さんに広めていけたらと思います。来年は20周年ですね。これからずっと茶美豚を応援しています。ありがとうございました！



◆かながわ グループ竹山 10月19日(木) 竹山店で開催

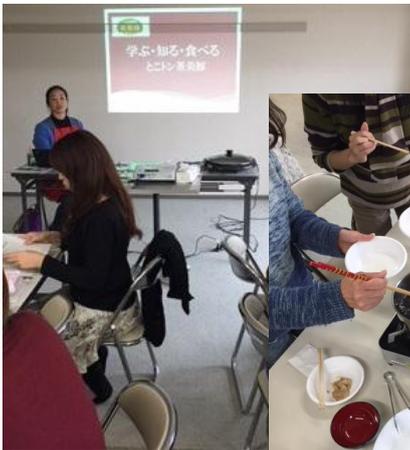
豚ロースしゃぶしゃぶ用肉をモランボンスープでしゃぶしゃぶして試食、提供。

組合員からの声 茶美豚のしゃぶしゃぶ肉は何に使ってもおいしいですね。

生産者のみなさまへ

私も豚肉はいつもしゃぶしゃぶ用を使っています。しゃぶしゃぶもおいしいですが、重ねてミルフィーユも柔らかくてとてもおいしいです。





◆かながわ 横浜北地区学習会 10月19日(木)

ハーモス荏田で開催

話題のオイルぼん酢しゃぶしゃぶと緑茶しゃぶしゃぶの試食。
オイル4:ぼん酢6でしゃぶしゃぶ。緑茶は、リニューアル発売されたユーセレのゆず果汁ぼん酢を付けて試食。

組合員からの声 臭みがなくお肉の旨味をダイレクトに感じられた。甘みがあり、肉も柔らかくておいしい。お肉の厚みがある。

生産者のみなさまへ

手間をかけて育てていることが伝わる、おいしいお肉です。
毎日の体調チェックも大変だと思います。えさも自然環境にこだわっているの、安全安心して子どもに食べさせられます。

◆かながわ 鶴巻ふれあい会 10月19日(木)

ミアクチーナ鶴巻で開催

茶美豚のしゃぶしゃぶ用を鉄板の上で焼き、塩こしょうをした味とゆずぼん酢の味で試食していただきました。

組合員からの声 肉が柔らかいです、買いやすい大きさ分量、ゆずぼん酢も香り良くおいしいです。

生産者のみなさまへ とてもおいしかったです。きれいに広げて入れてあるので色々な料理に利用できますね。



◆かながわ 横浜中2エリア会 10月20日(金)萩丸店で開催

すべて茶美豚で①しゃぶしゃぶ肉:しゃぶしゃぶにして、新旧ゆず果汁ぼん酢を食べ比べ。(参考)②モモ:豚丼③バラ肉:豚汁④ヒレ:下味を付けて焼く⑤豚トロ:そのまま焼く⑥挽肉は手で試食。ロースしゃぶしゃぶ肉が1番人気でした。

生産者のみなさまへ

エリア会では、今回のつどいで茶美豚のことをし調べ、とても大切に育てていることが分かりました。それが、お肉のおいしさにつながっているのだと思いました。これからもおいしい茶美豚を育ててください！

◆かながわ 花水木 10月21日(土)桜台店で開催

mio9月号掲載レシピ。茶美豚の油淋鶏と人参・山芋・大葉のロール巻の試食。

組合員の声 柔らかくておいしい。臭みがなくて食べやすい。

生産者のみなさまへ

肉が柔らかく、どんな料理にも使いやすくコープの産地指定商品なので安心して使っています。



◆**かながわ きりん** 10月20日(金) ハーモス座間店で開催

お肉と野菜、両方を楽しみながら味わえるように、オリーブオイルとゆず果汁ぽん酢を1:1で混ぜ合わせて液を作り、そのぽん酢オイルでしゃぶしゃぶにして試食。

組合員の声 ロースなのにとっても柔らかく甘みが強く子どももおいしく食べられます。おいしいの一言！！

生産者のみなさまへ

食べてみて分かる事などをもっとパッケージやポップなどでアピールできるとより良いと思う。



◆**しずおか 東部2エリア会** 10月21日(土) 新沢田店で開催

しゃぶしゃぶで試食。お好みでCO-OP 香り豊かなゆず果汁ぽん酢をかけて食べていただきました。

おひるねアートのイベント待ち時間および店頭(肉売り場)にて提供。

組合員の声 臭みがなく、柔らかくておいしい！柔らかくて3歳の子どものでも噛み切れる。噛まなくても溶けるような柔らかさで舌の上で旨味が広がる！

生産者のみなさまへ 茶美豚は組合員に本当に大人気のお肉です。愛情たっぷりの茶美豚を作られるのには大変なご苦労かと思いますが、これからも安全安心でおいしい茶美豚をよろしく願います。



◆**かながわ あじさい** 10月22日(日) 中原店で開催

しゃぶしゃぶに香り豊かなゆず果汁ぽん酢をかけて試食。ブロッコリーを付け合せにして提供。茶美豚の飼料をお伝えして、茶美豚の名前の由来を知った組合員も数名いました。

組合員の声

豚臭さが無く、食べやすい。脂身も甘いと好評でした。

生産者のみなさまへ

いろいろとご苦労おありでしょうが、おいしい豚肉をこれからも願います。

◆**かながわ 古布の会 れんげ草** 10月23日(月) 白山道店で開催

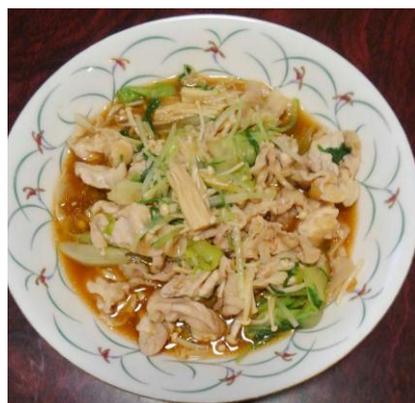
豚しゃぶサラダの見本を作り試食。ホットプレートでお肉を焼いて、ユーコープセクションのゆず果汁ぽん酢を付けて提供。

組合員の声 臭みが全くなく色もきれいで柔らかくおいしい。

豚しゃぶサラダは野菜もしっかり取れてバランスが良いですね。

生産者のみなさまへ

いつもおいしいお肉を提供してくださり、ありがとうございます。安全で安心でおいしいので組合員さんからも支持を得ています。私達も大変勧めやすいです。



◆**かながわ やっほ一曾屋 10月22日(日)**

ミアクチャー秦野曾屋店で開催

香り豊かなゆず果汁ぽん酢と深煎り胡麻ドレッシングを使い、しゃぶしゃぶの試食。レシピは、前週に鹿児島からの生産者による店舗販売を2日間実施した為、親近感と商品知識のある組合員の方も多くいました。茶美豚のセールとも重なったため、70パック売ることができました。

生産者のみなさまへ

「茶美豚」は組合員から信頼の厚い商品だと実感しています。競合の出店により、コープの店の利用が少なくなった組合員も、「肉だけはコープで買う」と言って頂いた事も複数あります。生産者の方々と共に、店舗でも「茶美豚」を広めたいと思います。



◆**しずおか 味彩 10月23日(月)伊太コミュニティセンターで開催**

①豚肉のさっぱり焼き ②ピーマンとミックスチーズの豚巻焼き ③冷しゃぶサラダ梅ぽん酢の試食を提供。

組合員の声 肉が柔らかくて美味でした。しゃぶしゃぶ肉は薄くて脂身があまりないので使いやすい。肉が苦手な人でも食べられる。色々な使い方が出てきて手軽に使える。

生産者のみなさまへ 安全安心なチャーミーポークをこれからもよろしくお願いします。みんなで利用いたします。



◆**かながわ さくらんぼの会 10月23日(月)桜台店で開催**

①から揚げ(茶美豚しゃぶしゃぶ)油淋鶏風②しゃぶしゃぶ(ゆず果汁ぽん酢)を試食で提供。油淋鶏レシピがあったのでそのまま調理してオススメした所、レシピが無くなるほど好評。次回以降もレシピがあると喜んでいただけると思う。組合員のみなさんからは、柔らかい！臭みがなくておいしいなど沢山の方に喜んでいただきました。レシピが欲しいとの声が意外にも多かったです。



mio レシピの唐揚げ油淋鶏風とユーセレのゆず果汁ポン酢のしゃぶしゃぶが完成！！

◆**かながわ ウィステリア 10月26日(木) 本郷店で開催**

茶美豚に粒マスタード・ピザ用チーズ・小麦粉を入れて丸め、パン粉をつけてオリーブオイルで焼いて試食。

組合員の声 試食のパン粉がパリパリでおいしい、粒マスタードが入っている事で風味が良い、茶美豚はやっぱりおいしい。



◆**しずおか お琴サークル 10月27日(金) 島田市伊田コミュニティセンターで開催**

①ゴーヤと豚肉を炒めて、おかか・粉末だしで和えて試食。

②豚肉で野菜を巻き甘辛く味付けする

組合員の声 野菜との相性も良く、色々なメニューに使えて良いお肉だと改めて感じた。臭みがなくサッパリ、脂が付きすぎていないのでヘルシーでおいしい。国産豚肉で安心して試食できた。

生産者のみなさまへ ずっと生産を続けてください。「安全で手ごろな価格」での供給をよろしくお願いいたします。



◆**しずおか 虹のまつり実行委員会**

11月5日(日) さんじの店で開催

お肉はしゃぶしゃぶで、ゆず果汁ぽん酢とコラボで試食。

組合員の声

肉が柔らかく冷めても固くならず、臭みもなく脂身もおいしい。灰汁がきれいなので調理中も臭くなかった。

生産者のみなさまへ

いつもおいしいお肉をありがとうございます。

これからも安全でおいしいお肉をお願いします。

◆**しずおか 東部2エリア会 11月6日(日) 桜づつみ店で開催**

しゃぶしゃぶで試食。CO-OP 香り豊かなゆず果汁ぽん酢をかけて提供しました。日曜日ということもあり、300名の組合員に試食していただくことが出来ました。試食した方々は、臭みがなく柔らかくとてもおいしいお肉だという声が多く、いつも茶美豚をご利用されている方、茶美豚しかご利用されない方、茶美豚でも鹿児島産のものしかご利用されない組合員もいらっしゃいました。

生産者のみなさまへ 愛情たっぷりの茶美豚を作られるのは、大変なご苦労だと思いますが、これからも安全安心でおいしい茶美豚をよろしくお願いいたします。





◆かながわ すすきのくらぶ 11月6日(日)

すすきの店で開催

- ①茶美豚の肩ロースを、重ねてふんわり巻き、塩こしょうで味付けし、小麦粉・卵・パン粉をまぶして揚げる
- ②豚肉を塩こしょうで味付けし、リンゴを薄切り、それぞれをフライパンで焼いて爪楊枝でとめて試食。

組合員の声 リンゴの肉巻はリンゴの甘さ、すっぱさで肉がとてもおいしい。肉の嫌いな人でも食べられました、冷めてもおいしいとお声をいただきました。

生産者のみなさまへ 肉の臭いもあまり無く、柔らかいです。生産者・製造者のみなさま、試食が色々できました、ありがとうございました。感謝します。茶美豚好評です。



◆しずおか ママと子どもふれあい英語サロン

11月7日(火) 新沢田店で開催

ゆでてドレッシングをかけて試食。CO・OPの野菜たっぷりドレッシングが子どもに食べやすく好評でした。

組合員の声 臭みがなくおいしかったです。脂身が甘かったです。お肉自体がおいしかったので、お醤油を少しかけただけでもおいしく食べられました。

生産者のみなさまへ 安心して食べれるお肉をこれからも作ってください。割高でも、おいしく安心できる国産を買いたいです。

◆かながわ 西湘1エリア会 11月8日(水)

伊勢原市民会館で開催

ホットプレートにもやし、上に茶美豚を載せて蒸し焼きにしてゆず果汁ぼん酢をかけて試食。

組合員の声

臭いがなく、他の豚肉より段違いでおいしい！
肉質が柔らかく自然な甘みが大好き！



◆かながわ 横浜北2エリア会 11月14日(火) ハーモス荏田で開催

緑茶しゃぶしゃぶ、オイルしゃぶしゃぶの二種を比較試食。肉の色の美しさや、ゆでた後の艶の良さ、臭みのなさ、柔らかさが好評でした。試食前に茶美豚についての勉強会を実施。

生産者のみなさまへ お肉の味を知っていただければ本当の安全性・おいしさについて考え、買うきっかけにつながるだけでなくリピーターにも繋がると思います。生産者・製造者さんのご苦労は計り知れませんが皆様のおかげで私たちが安心・安全な豚肉を口にしている感謝は忘れません。これからも応援しています。お体ご自愛ください。



◆しずおか 東部 1 エリア会 11 月 15 日(水) ベイステージ下田で開催

茶美豚のネギゴマソース、野菜たっぷり☆元気もりもりサラダの 2 品を作り試食に提供。

ネギゴマソース:お肉が柔らかくおいしかった。少ない材料でできるので試したい、ネギがたっぷり食べられていい、もりもりサラダ:お肉の臭みがなくて食べやすい、ドレッシングの相性抜群、普段お肉を食べない子どもも食べた!

生産者のみなさまへ 茶美豚は産地や生産方法がきちんとわかり、安心して食べられる豚です。

臭みがないから素材を生かした調理ができます。これからもおいしい茶美豚を期待しています。



◆しずおか 中部 1 エリア会 11 月 15 日(水)水道店、11 月 21 日(火)千代田店で開催

レタスを細切りに巻いて土鍋風にして試食。お肉に甘みがありやわらかい、組合員からは、臭みがなく脂身も食べやすかったとのご意見がありました。

生産者のみなさまへ 安心・安全でおいしいお肉をありがとうございます。赤身部分だけのパックがあるとうれしいです。



◆しずおか 西部 2 エリア会 11 月 16 日(木) 小豆餅店で開催

電気鍋でしゃぶしゃぶにして試食。大根・にんじん・長ネギをピーラーで薄く切り、お肉同様にすぐに火が通るようにして1人ずつ取り分け香り豊かなゆずポン酢をかけて提供。茶美豚の説明やイラストを利用した部位あてクイズを実施。柔らかく臭みがなくおいしい、甘みがある、さっぱりしているなど好評でした。

生産者のみなさまへ 茶美豚の説明を聞き安心と納得をしました。いつもおいしくいただいています。

おいしいお肉を生産していただいております。



◆**かながわ なでしこ** 11月19日(日) 洋光台店で開催

「CO・OP 十勝豚丼のたれ」で焼き肉にして試食。

茶美豚もやわらかくいつも利用しているという組合員が多かったです。

生産者のみなさまへ

茶美豚はいつも好評で利用者が本当に多いです。これからも推進していきます。ありがとうございました。これからもよろしくお願いします。



◆**かながわ フライパン**

11月19日(日) 南林間店で開催

大勢の組合員と「つまみぐいラリー」を開催。その中のポイント一つとして茶美豚を使った豚汁を試食。調理担当者は、灰汁が少ないく肉臭さが無いと。

生産者のみなさまへ いつもおいしいお肉を生産していただいております。このおいしさがこの価格で買えることができ本当に嬉しいです。今後もっと茶美豚のおいしさをおすすめして伝えていきます。多くの組合員と一緒においしくいただくことができました。ありがとうございました。



◆**かながわ 川崎2エリア会** 11月20日(月)

上麻生店で開催

「ゆず味噌作り企画」の中でしゃぶしゃぶにできたてのゆずみそと一緒に試食。とても柔らかく臭みもなくおいしい安全・安心の茶美豚！冷めても柔らかく脂もおいしいです。

生産者のみなさまへ 茶美豚はやわらかくておいしいので食卓に上がる機会がとても多いお肉です。安全でおいしいお肉をいただけることに感謝しています。今後もよろしくお願いいたします。



◆**かながわ さざん花** 11月23日(木)

小山台店で開催

えのきをお肉で巻きフライパンで軽く焼いてポン酢または粗挽きドレッシングをかけて試食

生産者のみなさまへ

今後もおいしい、質の安定したお肉を手ごろな価格で供給していただきますようお願いいたします。

◆**かながわ 横浜南1エリア会** 11月23日(木) 洋光台店で開催

しゃぶしゃぶ:湯を沸騰させしゃぶしゃぶをつくり、ゆず果汁ポン酢で試食。

パン粉焼き:しゃぶしゃぶ肉を3~4分ゆでチーズ・小麦粉・塩コショウを入れよく混ぜ、適当な大きさに分け、パン粉をまぶしてフライパンに広げ中火で焼く。

組合員の声

ゆず果汁ポン酢とマッチしていておいしい、いくらでも食べられそう、パン粉焼きはお弁当にもよさそう、ケチャップをかけると子どもが喜びそう、



◆**かながわ 梅の実** 11月24日(金) 湘南辻堂駅前店で開催

抹茶をつかってしゃぶしゃぶ、しごマダレ、ポン酢をつけて試食していただきました。

肉はやわらかくおいしいという意見が多かった。

20周年ビデオメッセージのインタビューを受けました。



◆**しずおか 緑ヶ丘店舗くらぶ** 11月25日(土) 緑ヶ丘店で開催

味付けをせずしゃぶしゃぶした肉をゆずが香る果汁ポン酢をかけてもらい試食。

組合員の声

こんなに柔らかいなら高齢者にも食べられる、豚は好きではないがこの豚ならおいしいから食べられる。

調理人さんが「お店で使いたい！けどコストを考えると…でも使ってみたい！」など。



かながわ
横浜南1
エリア会