

生産者さん おじゃましてす

## 純和風で誰の口にもあう「ご家庭で作ったような味付けと鮮度のおせち」を

「和風おせちセット」 ～(株)カモ井デリカ～



(株)カモ井デリカ 取締役開発部長 仲田正さん

成保存料を使わず、形崩れのない商品製造を実現しています。

パックおせちでイメージする、濃い味付けや切り口がパックの圧着で押しつぶされた感じがなく、長年の研究や行程の改善から、**新含気調理**といわれる不活性ガス(窒素)の注入と段階的な最小限の加熱が、純和風の薄味ながらも合

**盛り付けた時にきれいなように**

パックおせちでイメージする、濃い味付けや切り口がパックの圧着で押しつぶされた感じがなく、長年の研究や行程の改善から、新含気調理といわれる不活性ガス(窒素)の注入と段階的な最小限の加熱が、純和風の薄味ながらも合

「毎年、たくさんのお客様のアンケートをありがとうございます」と、パックおせちのメーカーであるカモ井さん。昨年もパルコープの組合員さんだけで11,300点も利用されていますが、アンケートをもとに毎年3品改良し続けるのを目標に、今年は4品。これがあるから、はつきりと組合員さんの声が聞こえてくるんですよ」と、23年間開発にたずさわっている田さん。「かすのこも、組合員さんの声から原料をコープ無漂白かすのこに変更して大正解！食感も味も良くなったんですよ」

カモ井 和風おせちセット 19品 冷蔵

12月3回・4回お届け

予約価格 6,980円



お届けはこのようなかたちです。

\*内容など詳しくは「おせち&31日宅配予約号」または、来週から配布の「お正月準備号」をご覧ください

「迎春学習会で支所職員に聞いてみました」

「喪中なのでおせちはちょっと...でも無いのは寂しい」と言われる組合員さんが、重箱ではなく漆のお盆に乗せて食卓に出せると聞きました。



平野支所・澤田さん

飴がくっつかずサラサラの田作り、ふっくら炊きあがった丹波種の黒豆、薄味のにしん一口巻昆布が毎年アンケートの上位です。

ピンホールや包装の圧着不良を確認したり、形の崩れやゴボウのヒゲ根などの異物まで見分けます。



原料の松茸を「選別」している前田さん。「せっかくの晴れ日に食べていただくものなので、虫食いや砂などが無いように丁寧に人の手と目で確認しています」

cooking

5面のマルイ農協の「鶏もも肉」を使って

Pa・ぱつとクッキング 47



材料・2人分

- 鶏もも肉...300g
- ④砂糖・酒...各小1
- キャベツ...500g
- 人参...少々
- 干しいたけ...4枚
- 水...1カップ (もどし汁含む)
- 塩...小1/2
- こしょう...少々

干しいたけの戻し汁で塩分少なめに



1人当り 373Kcal

作り方

- ①食べやすく切った鶏もも肉は④で下味をつける。
- ②キャベツはざく切り、にんじんは半月切り、干しいたけはひたひたの水に30分ほどつけて戻し半分に切る。
- ③フライパンで鶏もも肉を、皮目のほうから焼く(油は不要)。きつね色くらいになれば、野菜と水を加えて、フタをして中火で10分蒸し煮をし、塩・こしょうで調味する。

キャベツとチキンの蒸し煮

材料・2人分

- 鶏もも肉...200g
- 味噌...大3
- ④砂糖...大1/2
- 酒...大1
- しょうゆ...大2
- ごま...少々
- レタス・ミニトマト...少々

一晩おいて味をなじませて



1人当り 270Kcal

作り方

- ①前日の夜に、④をビニール袋に入れてよく混ぜ合わせ、解凍した鶏肉を漬け込み冷蔵庫に入れておく。
- ②当日は鶏肉の味噌を軽く落として、アルミ箔をしいた天板にのせて、トースターで表裏を6分位ずつ焼く。食べやすい大きさに切り、ごまをふり、野菜をそえる。

鶏肉の味噌漬