

写真はイメージです



おすすめ商品

共同購入

水で溶く手間もなくパッパッと、ふりかけるだけでとろみがつくなんてとてもびっくり、便利です。
DEKO モニター 各務原市 匿名



co-op 顆粒片栗粉 とろみちゃん 200g



美田実郎商店 太田孝夫さん

1. 商品特徴

- ・「co-op とろみちゃん(顆粒片栗粉)」は、ふりかけタイプの片栗粉です。
- ・通常の片栗粉のように水溶きする必要がなく、料理にそのまま振りかけて使えます。
- ・だまになりにくく、お好みで「とろみ」がつけられます。中華料理やあんかけなどのお料理が手軽に楽しめます。また離乳食にも便利です。
- ・100%北海道馬鈴薯のみを使用し、添加物は使っていません。

2. こたわり

「co-op とろみちゃん(顆粒片栗粉)」が水溶きする必要がなく使えるのは…

通常の片栗粉は微粒子であるため、水溶きせずにそのまま使うと外側だけにとろみが付き、中は白いダマになってしまいます。それなら粒子を大きくすればダマにならないのでは?と考へ、平成2年から当時の北海道立工業試験場の協力を得て顆粒状にする研究が進められました。

また、赤ちゃんからお年寄りまで幅広い人に安心して使ってもらうために無添加にこだわり続けました。試行錯誤を繰り返し、2年の歳月を掛け、顆粒にする製造法ができ、特許も所得しました。

「とろみちゃん」の粒子は空気を含んで、水に溶けやすくダマになりにくいサラサラの顆粒状なので、使用時に水溶きする必要がなく、粉が舞ったり、固まることはありません。

3. レシピ

かき玉もやしとろみうどん

材料(4人前)

co-op 顆粒片栗粉とろみちゃん大さじ1、もやし100g、卵1/2個、めんつゆ(3倍濃縮)カップ1/5、水カップ1、冷凍うどん1玉(200g)、生姜(おろし又は、チューブ)小さじ1/3、細ねぎ(小口切り)適量、ごま油小さじ1/2
作り方



- ①凍ったままのうどんをどんぶりに入れて、ラップをかけて電子レンジ(500w)で約4分加熱する。
- ②鍋にめんつゆ、水、もやしを入れて火にかけ、ひと煮立ちしたらとろみちゃんを少しずつ加えて、とろみがつくまで混ぜ合わせる。
- ③②に溶き卵を少しずつ加え、最後に生姜を入れてよく混ぜ合わせる。①のうどんにかけて、仕上げにねぎとごま油をかける。

今月のおすすめ

芥見店から

生筋子(なますじこ)



写真はイメージです

筋子は鮭の雌の身からとれる卵で、10月から11月ごろが旬となります。何も加工していない筋子を生筋子といいます。生筋子は、イクラとして加工したり、塩漬けにすることが多いです。北海道では、生筋子を買ひ、自宅で塩筋子(塩漬け)にするのが定番のようです。私たちの地域では、「イクラ」に加工されたものの利用が多く、定番は醤油に漬けた「イクラ醤油漬け」です。

自家製イクラ醤油漬けを作ってみませんか?

- ①筋子の膜の張っていない部分から半分に開きます。
- ②ボールの上に網を置き、筋子に乗せ軽く擦りつけていきます。
- ③ボールの生イクラに1つまみの塩を振って軽く混ぜます
- ④ザルに移しザルごと水の入ったボールにつけ、不純物や皮を取り除きます。
- ⑤ひたひたのだし汁(醤油:酒:みりん=3:1:0.5の割合)に生イクラを漬け込み冷蔵庫で5時間程度ねかせます。

水産部門からのおすすめ

- ◎生筋子は自分の好きなように好みの味付けができるのでおすすめです。
- ◎生筋子は加工の手間がかかっていない分だけ値段も少し安くおすすめです。
- ◎自家製のイクラの作り方を覚えて、我が家流の味にしてみませんか?

自家製イクラ作りのワンポイント

- 身をばらす時は、身が潰れるからと気にせず大胆に。(多少の力が入っても潰れません)
- 味付けは醤油からくならないように薄めがポイント。
- 使う量に合わせて小分け冷凍保存が便利です。
- コープのだし入り醤油ならそのまま適量入れて漬け込みでき簡単です。



関連商品
だし入り醤油



コープのお店

お買い物情報

11月

11月6日(日)は5%OFF!!

毎月第1日曜日はレジにて全品5%OFFセールを実施しています。
※一部対象外商品があります。

組合員証カード提示でおトク!!

レジで組合員証(コープカード)を提示していただくと、お値打ちにご利用いただける商品があります。



毎月「3日」「13日」「23日」は、「子育て家庭応援キャンペーン」

「ぎふっこカード提示」で、お好きな商品1品レジにて10%OFF!
※一部対象外商品があります。 ※カード提示は清算時お一人様1枚限り。



「た〜んとありがと〜」キャンペーン

11月1日から30日の間に、コープのお店で総額2万円以上ご利用頂いた組合員さんにおトクなお買物割引券プレゼント!!
※精算時、レジで組合員証(コープカード)を提示くださった方が対象です。

コープのお店のお買い物情報をメールでお届け!!

お店のお買い得情報やイベント企画、登録会員だけのおトクな情報を週に一度、携帯メールにお届けします。



登録は簡単です

11月は休まず営業致します。

長良店… ☎0120(863)948
多治見店… ☎0120(863)957

可児店… ☎0120(863)965
芥見店… ☎0120(147)185

恵那店… ☎0120(057)302
尾崎店… ☎058(383)2655

本部窓口のご案内

- コープベル…………… ☎0120(706)887
- DEKO編集部…………… ☎058(370)6875
- 共済について…………… ☎0120(161)913
- くらしたすけあいの会…………… FAX058(370)6860
- 住まいに関する相談…………… ☎0120(706)866
- 福祉サポートセンター…………… ☎0120(414)294
- チケットに関する相談…………… ☎0120(806)863
- 葬儀に関するご相談…………… ☎0120(176)038

共同購入についてのお問い合わせは各支所まで。各支所のフリーダイヤルは、商品案内の最終ページに案内しています。

