

商品検査
センターから



今月のテーマ

今年は動画配信で開催!! 夏休み親子実験教室



毎年、ご好評をいただいている親子実験教室、今年は新型コロナウイルス感染症予防のためご自宅で楽しんでいただける実験をご用意しました。ご自宅のパソコン・スマホなどで動画を視聴しながら、親子で実験を楽しんでみませんか。

実験内容

●「真夏に樹氷!?を作ろう!!」

今年は「自宅で実験ならではの」内容です。ご家庭で入手できる材料で簡単に、どなたでも楽しんでいただけます。

実験の進め方や材料については、動画配信でお知らせします。これまでのような検査センターでの集合形式での実施ではないため抽選ではなく、ご希望された方全員に動画配信します。



樹氷の育つ様子の動画(一部)



実験の様子をウェブサイトに投稿してみませんか?

ぜひ、実験の様子(写真)と感想を送って下さい! 東海コープのウェブサイトに掲載します。投稿用の応募フォームは、<動画配信のご案内>送付とともにお知らせします。

投稿いただいた方全員に、過去の実験教室から選んだ「おうちでできる実験レシピ」を、さらに先着100名の方には、商品検査センターのノベルティグッズ(オリジナルふせん紙)をプレゼントします。

親子で協力して作った自慢の樹氷をぜひ、ウェブサイトで紹介させてください!



コープぎふ・コープあいち・コープみえの皆さんから寄せられたたくさんの樹氷、見るのが楽しみです。

●お問合せ先 東海コープ商品検査センター
メール:kensa.center@tcoop.or.jp
電話:052-734-3575(10:00~17:00 日曜休み)

2021年度の親子実験教室の流れ

- 1 動画配信のご予約のために、メールアドレスをご登録ください。
登録期間:6月28日(月)~8月29日(日)



ご登録はこちらから➡

<http://www.tcoop.or.jp/kensa/oyakojikken2021.html>

- 2 7月19日までに登録いただいた方には、7月20日に①でご登録いただいたアドレス宛に<動画配信のご案内>をお送りします。
7月20日以降にご登録いただいた方には、登録終了後に順次お送りします。

- 3 動画を観ながら、親子で実験してみましょう。
(動画配信期間は7月20日(火)~8月31日(火)です)

商品検査センターは、ウェブサイトで様々な情報発信を行っています。

動画で生協の品質保証の紹介や麦茶の保存実験など「暮らしに役立つ情報」も掲載しています。「商品検査センターについて」のコーナーでは、施設の見学コースや検査の様子をご覧いただけます。

一度、検査センターのウェブサイトのをぞいてみてください。



www2.tcoop.or.jp



あなたの「オススメの一品」をおしえてください!

わが家流 アイデアレシピ

コープ商品をつかった「わが家のアイデアレシピ」を組合員さんにお聞きしました!

Let's arrange!!



生おから
(国産大豆使用)
■ 120g×2
本体価格 118円
税込価格 127円
次回予定 7月2週



おからサラダ

生おからにキュウリとハム、生協のパウチコーンを汁ごと入れ、甘酢とマヨネーズ&プレーンヨーグルトで和え、お好みで塩こしょうを。作ってから少し時間を置くと、しっとりして「ポテトサラダ」としても大丈夫かも(息子はだまされました)。私と娘は、これにだけはまっています。(多治見市 ナイスさん)



国産豚小間切
(バラ凍結)
■ 450g
本体価格 618円
税込価格 667円
次回予定 7月2週



カブと豚肉のオイスター炒め

フライパンにごま油をひき、豚肉→カブ→カブの葉の順に炒め、調味料(オイスターソース小1、砂糖小1/2、酒大1、醤油大2、みりん大2、ニンニク(チューブ)1.5cm、おろしショウガ4cm)をかけて炒めます。(大野町 よっしーさん)



産直若鶏手羽中ハーフカット(バラ凍結)
■ 400g
本体価格 398円
税込価格 429円
次回予定 7月3週



手羽中の塩麹ロースト

手羽中半切りに塩麹をまぶし付け、ジップ袋で2~3時間から半日置きます。グリル、フライパン、トースターなどでローストし、きつね色になるまで火を入れます!! (多治見市 きよちゃんさん)



カットした糸こんにゃく
■ 200g×2
本体価格 208円
税込価格 224円
次回予定 7月2週



糸こんにゃく明太子パスタ

パスタの代わりに糸こんにゃくを使い、明太子パスタを作りました。明太子の塩気が効いて、物足りなさも感じず、美味しいのでオススメです。(可見市 さゆなおママさん)

あなたのギモンに お答えします

Q. 「とろみちゃん」を使ったら、ダメになってしまいました。使うときのコツを教えてください。

A. 「とろみちゃん」は、一度にたくさんの量を振りかけたり、水分が少ない場合、ダメになりやすいです。また、85度以上の熱いところに入れないとトロミはつきません。一度軽く煮立たせてから「とろみちゃん」を振り入れてください。手早く混ぜながら、少量ずつまんべんなく振りかけるのがコツです。一度で上手くトロミがつかない場合は、何度かに分けて「振り入れる」「混ぜる」を繰り返していただくと、トロミがつかます。



コープとわが家

~たこ焼アレンジ編~

関市 山田さんの投稿より

我が家のお気に入り
コープの「たこ焼」!



色々アレンジできて
おやつタイムの楽しみです!



その中でも三男の
お気に入りには...



たこ焼を真ん中にドーンと
入れた「たこ焼パン」!!

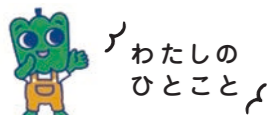


おすすめ!



■ 50個入(1kg)
本体価格 598円
税込価格 645円

きな粉を1袋買ってもつい余らせがちですが、我が家ではお味噌汁1杯に1匙イン。野菜の和え物にも。香ばしさと風味がとても良く、たんぱく質やイソフラボンも摂れますよ。(郡上市 楽ママさん)



わたしの
ひとこと

3歳になった孫。母であるわが娘が「ず〜っとしゃべっているから返事するのが大変!」だと。あなたもそうだったよ(笑)。血はあらそえないね。(郡上市 郡上大好きさん)



わたしの
ひとこと