



第107号
エリア委員会

コープきふ
多治見支所
0120-278-752

ヤマモリ 松阪工場へ行ってきました!

レトルト食品って何だろう?



- ① レトルト食品の容器 ⇒ 空気や光を通さないフラスチック製フィルムとアルミ箔を
はり合わせた袋やカップ
- ② 製法の特徴 ⇒ カレーなどを詰めて完全に密封し、レトルト殺菌装置で
加圧加熱殺菌を行う。
- ③ 名前の由来 ⇒ レトルトとは、殺菌する装置(釜)の名前で、装置名で名付けられた。
- ④ 常温で保存しても腐らない ⇒ 加熱殺菌を行っているので保管中に細菌は発育せず、
腐らない。
- ⑤ 賞味期限 ⇒ 1~5年間。常温で保管すると、この期間がおいしく食べられる。

松阪工場が
みんなの為に
近いとは!!

参加された方の
感想

沢山の感想を
作って
イメージが変わった。

SDGsにも
積極的に取り組んで
います。

コープのビーフカレーの
袋はPETボトルのチップを
再利用されている。



3月17日(月) 多治見支所にてフラッグガイダンスを開催しました。
店舗クラブ、フレンドクラブが出席されました。

店舗クラブより 多治見店の行事に参加し、お正月にぜんまい酢、おかし作り
フレンドクラブより ハックルベリー・集穫とじゃム作り3回