



A-Jan! Community

A-coop 自然 ふれあい A・コープ

vol. 15
2024.6.22
A-Jan!

良いじゃん!(A-Jan!) と思っていただける長野県A・コープの魅力をお届けします。
長野県A・コープは、地域のみなさまとのコミュニケーションを大切に、「新鮮・安全・安心・健康」をお届けしています。



株式会社 長野県A・コープ



全29店舗の 友だち募集中!
LINE 公式アカウント

HP店舗詳細ページから
今すぐ友だち追加♪

おかえり!!

お待たせしたワン♪

ヘルシー&ハッピー
スギヨ
SUGIYO CO.,LTD.

ビタミンちくわ



待ちに待ったビタミンちくわの販売が再開され、売場にはお客様の笑顔が見られました。

令和6年6月1日
ファーマーズ南長野店

※写真はイメージです。※店舗により取り扱いの無い場合がございます。

鮮度
抜群

七尾湾で育った美味しいお魚を食卓へお届けします。

※天候等により入荷しない場合もございます。

毎週
土曜日
開催

能登七尾港直送市

石川県七尾港

石川県七尾港は、能登半島の中部、七尾湾の南湾に位置し、古くは香島津と称し、能登島を防波堤とした天然の良港として、室町時代には越後、佐渡、奥州をはじめ遠く中国大陸とも通商していました。

「いきいき七尾魚」が捕れる「七尾湾」と「富山湾」は、リマン海流（寒流）と対馬海流（暖流）の潮境に位置するため、四季を通じて様々な魚が水揚げされます。更に立山連峰からミネラル豊富な地下水が流れ込むため、良質な漁場とも言われています。このような環境から、「ぶり」を筆頭に、脂が乗った味の良い

魚を食べることが出来るのです。

また、漁場環境ではありません。働く漁師たちも、素晴らしい技術を持っています。毎朝、日が昇る前から出漁し、戦国時代から伝わる「定置網」の漁法を守り、連係プレーで素早く水揚げし、私たちの食卓に新鮮な状態で届けられるよう、衛生面や鮮度管理にも徹底して取り組んでいます。



今回の能登半島地震により、これから最盛期に入る輪島漁港では港に魚を水揚げすることが出来ず、出荷が厳しい状況にあります。観光地である和倉温泉も被害が大きく、復旧・復興には時間がかかるため宿泊や観光ができる状態には至っていません。

七尾漁港も大きな被害を受けましたが、2月より水揚げを再開することができ、長野県 A・コープにも七尾の魚をお届けすることができました。

観光を含め地元の消費も下がってしまう状況にあるため、是非多くの方に新鮮な七尾の魚を食べていただき、復興へ繋げていきたいと思っております。

七尾市公設地方卸売市場 七尾市場株式会社 代表取締役社長 青木 紀

本年1月1日に発生した「能登半島地震」により甚大な被害が発生しました。被災された皆さまに、心よりお見舞い申し上げます。

長野県A・コープでは、毎週土曜日に開催していた、能登七尾港直送市の再開に合わせて、2月10日(土)より「飲んで食べて石川能登を応援」プロジェクトをスタートしました。復興再建に向けて、「今できる事」をモットーに取り組んでいきます。

石川県七尾港の美味しいお魚が届くまで

市場内にはこんな言葉も

港からトラックで魚が運ばれてきます。



せりが始まります。皆さん魚を選ぶ目は真剣そのもの



店頭に並び皆様の食卓へ



きれいに箱詰め!





スギヨホームページではビタミンちくわの食育デジタル教材「ビタミンちくわの謎」が公開されています。



※スギヨHPからもご覧いただけます。

パソコン・タブレット用



ビタミンちくわの謎



長野県の県民食といえば「ビタミンちくわ」

石川県七尾市で練製品等の製造・販売を行っている株式会社スギヨは令和6年1月1日に発生した能登半島地震により甚大な被害を受けました。ビタミンちくわを始め、数々の商品の製造を中止。復旧に向け工事が行われました。

3月からカニカマの販売を再開。6月1日からは待ちに待ったビタミンちくわの販売が再開され、売場には久しぶりに商品を

手に取り嬉しそうにお買物をするお客様の笑顔で溢れていました。販売再開に立ち合ったスギヨ経営企画室広報 水越優美主任は、「待っていたよ」のお声をたくさん頂戴し、胸がいっぱいになりました。これからも能登の復興に向けて従業員一同取り組んで参ります。」と語りました。



海の無い長野県でどうしてビタミンちくわが県民食に?

ビタミンちくわの売上の約70%以上を占めるのが長野県です。

ビタミンちくわは戦後の1952年(昭和27年)に国民の食生活の中でも不足しがちなビタミンを補うために、竹輪にビタミンA・Dを豊富に含む油サメの肝油を配合し開発された商品です。

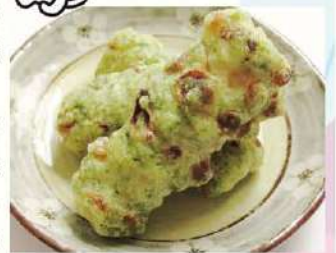


1923年(大正12年)には既に油サメを原料としたちくわの量産が始まっていて、腐らないようにちくわの穴に食塩を詰めた状態で長野県に発送されていました。貴重なタンパク源と食塩がセットになったちくわは、この頃から長野県で

は大ヒット商品となっていたのです。「ちくわといえば杉原(すぎよ)」と言われるほどに長野県に広く定着しました。

黒部ダムとの関係も深く、1956年(昭和31年)の着工の現場では「ビタミンちくわカレー」が食べられていたそうです。ビタミンちくわは工事を支える職人たちのパワーの源として大活躍していました。

こうしてビタミンちくわは、発売から70年以上経った今でも多くの方に長く愛される県民食となったのです。



ビタミンちくわを使った
お惣菜もおすすめがワン!



磯辺揚げ

お好み焼き風

甘辛揚げ

アスパラ入り
天ぷら

※お惣菜コーナーにて販売中



ビタちくー ゲランプリ

ビタミンちくわのおすすめの食べ方を募集します!

応募期間 2024年6/20(木)~8/31(日) ※23:59まで

WEBで応募

応募フォームに従ってご応募ください
応募方法や詳細はこちらから





長野県A・コープオリジナル商品のご紹介

信州産豚肉入りポテトコロッケ



信州産牛肉コロッケも美味しいけど、昔ながらのシンプルなポテトコロッケが食べたいなあ…そうだ！作っちゃおう！から開発が始まったポテトコロッケ。信州産のじゃがいもは希少なため、今回は生産量日本一の北海道をメインに使用しました。コロッケにして食べてみるとじゃがいもの豊かな風味が口いっぱいに広がって旨し！さらにお肉屋さんのコロッケの味を目指し信州産の豚肉を入れてコクをプラス。具材を引き立てるよう衣は出来るだけ薄く仕上げました。豚肉の旨みと馬鈴薯のほくほく感が自慢のポテトコロッケです。

信州産豚肉・牛肉100%の粗挽きハンバーグ



信州産ハンバーグの開発を始めて構想から早5年。目標は信州産のお肉 100%で美味しいけれど高級ではないハンバーグ。難しい…。配合を何度も試している中、豚肉100%のハンバーグをご馳走になり、その美味しさにビックリ！しかもコクがありサッパリした後味で「このハンバーグを売りたい」と思い開発し、完成したのが粗挽きの肉で肉々しい食感を出して旨味を閉じ込めた、黄金比の逆を行く豚肉が多く牛肉が少ないハンバーグです。畜産コーナーでは冷凍の2個入り（生・焼成済）を、惣菜コーナーではパスタやポテトを付けて販売しています。

信州の肉しゅうまい



信州が誇る豚肉・鶏肉の美味しさを皆様にお伝えしたい！その気持ちを包み込んだ商品が「信州の肉しゅうまい」です。原料の鶏肉は契約農場にて飼料にこだわって飼育した「信州福味鶏」、豚肉はキメが細かく柔らかいのが特徴の「信州産豚肉」です。鶏肉と豚肉の比率はジューシー感を出すため何回も試作し、食べ応えのある大きさの約 35g に仕上げました。肉の旨みを引き出すために玉ねぎを加え、塩・砂糖・醤油・胡椒・生姜でシンプルな調味料のみで味付けし、肉感たっぷりのしゅうまいに仕上げました。鶏肉、豚肉、皮の小麦粉が信州産 100%です。

7月発売予定
詳細は折込チラシをご確認ください。

白馬山麓 信州の銘水
500ml 1本
本体価格 99円
(参考税込価格 106円)

北アルプスの雪解け水の地下水は水が美味しいことで知られており、中でも採水地の白馬アルプス地域は海溝、中央海嶺、造山帯のかんらん岩が火山フロントと交差する特別な場所に位置しています。この偶然ともいえる4つの好条件を備えた奇跡的ともいえる場所の地下深くから、たっぷりと栄養を含んだミネラル水が生まれています。その自然がもたらした、からだにやさしく吸収されるまろやかで口当たりがよい健康水「白馬山麓 信州の銘水」。長野県A・コープが自信を持ってお届けいたします。

皇国晴酒造

今回は、長野県A・コープで販売している日本酒のオリジナル商品「にがり山」の蔵元、皇国晴酒造をご紹介します。

富山県黒部市の東部の町、生地。50メートルほどで富山湾を臨み、黒部川の最下流に位置するこのまちで、明治15年より皇国晴酒造がはじまりました。時代の流れを取り入れながらも、昔ながらの手法を大切に、酒造りをしています。「毎日気軽にのんでいたげる美味しいお酒をお届けしたい」蔵人たちはこの気持ちを持って毎日酒造りに取り組んでいます。これが、皇国晴酒造が大切にしている酒造りのこころです。



写真右側：代表取締役 岩瀬 新吾さん
写真左側：専務兼杜氏 岩瀬 由香里さん
富山県女性杜氏第1号



水へのこだわり

生地地区には全部で20か所の湧きスポットがありそのうちの1つである「岩瀬家の清水」は全国名水百選に選定され、皇国晴酒造の敷地内にあり、日本全国の酒蔵で唯一環境省選定「名水百選」の湧水が湧き出しています。水温は1年を通じてほぼ13℃前後で、適度なミネラルを含んだ「おいしい水」として親しまれ、皇国晴酒造では、この名水を「仕込み水」として醸造に使用しています。

精米へのこだわり

精米には時間をかけます。できる限りお米に熱を加えず精米がとても大事。「いい麹づくり」には重要な工程となります。



にがり山

濃厚な味わいで酸味と甘みのバランスがとれ、良いにがり酒です。そのままでもお飲みいただけますが、しばらく置くことで上澄みだけでも美味しくお飲みいただけるお酒です。

長野県A・コープ
幻の瀧 にがり山
300ml 1本
本体価格 459円
(参考税込価格 504円)