

# ちよこっとたより

小かぼの  
おいしい季節



## Vol. 80 配送スタッフの試食会

コープ自然派奈良営業所では、月に1回  
配送スタッフの商品学習の機会として  
「ちよこ食友」と称した試食会(ごはん会)  
をいたします。今回は10月の試食会のもよう  
をお伝えします。

もちろん  
全て  
ホステル  
かオカオの  
商品です

### 10月のメニュー

食欲の秋・ホリユ-みたつぷりごはん

- ・長崎血うどん
- ・秋の炊き込みごはん
- ・野菜たっぷり豆乳スー
- ・自然派Style肉まん

3品が  
食材セット



材料がそろって  
カット済の食材セットよ

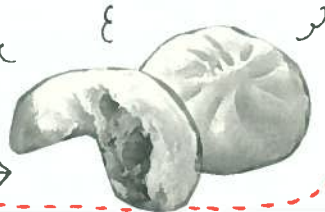


仕事を早く終えた  
配送スタッフが血  
うどんのあん作り!  
具材を火あめだけ  
だから普段料理  
しない男子にも簡単  
に作れまよ



「長崎血うどん」  
人気商品です!

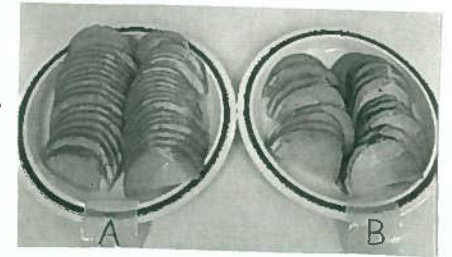
「自然派Style肉まん」はリニューアル  
してお肉が自然豚になりました! →



## 10月の食べ比べ ~ハム~

クリスマスやお正月で、普段よりちよこっといハムも  
いただく機会が増えますね。今回は「鎌倉ハムクラ  
ウン商会のロースハム」と、それより少しお値段の高い  
市販のハムとも食べ比べました。

食肉に食塩と発色剤  
(きれいな肉色に見せるため)  
を加え調整したものを  
「塩せき」といい、発色剤  
を使わないものを「無塩せき」  
といいます。市販品Bは  
色が鮮やかでカットした断面  
面がツルツルとしており、一見し  
見分けがつかずスタッフも多か  
たです。また市販品Bは  
「砂糖・ブドウ糖・還元  
水あめ」にアミノ酸も添加されてい  
ました。



鎌倉ハムクラウン商会のロースハムは「豚ロース肉、食塩、  
砂糖、香辛料」だけで作られています。お肉の旨味が  
しっかり味あえ、スタッフにもこちらが人気でした。

市販品は「無塩せき」であり、かつ食品添加物を使  
用していないハム、ベーコン、ウィンナーはほとんどありません。  
小さな子どもが大好きなウィンナーとハム! 成長した  
なおささ食べる量が増えるから、大きくなるともや、はり  
自然派の商品を選びたいですね!