

おたより広場

「おすすめ！コープの商品」を読んで

長岡市 山ちゃん

再生紙100%で芯なしの「コープ未晒し原料を再利用したトイレトペーパー」を今度使ってみようと思います。森を大切にすることにつながる・森の資源を守る・地域を大切にする一歩に参加です。

「コーププラス×SDGs」を読んで

湯沢町 お抹茶さん

「コープデリのリサイクル」を読んで、ベットボトルや牛乳パックがどのような流れで工場デリサイクルされているのか、今回の特集で大変よく分かりました。おかげで、ますますリサ

イクルに力を入れることができると考えています。子どもたちも成人したので、使わなくなった子ども用品、ノートや鉛筆、ボールペンなども使っていただけの方々に提供したいと考えました。

長岡市 ひかりちゃん

●この記事を読むまでコープは食材等の配達という頭しかなく、まさか回収している資源物があるとは、本当に驚きました！興味深い内容で、いつになくまじまじと真剣に拝読しました。スパーに持って行かなくていいと分かり、いい記事を読んだな、と満足した気持ちになりました。手作業が多いことも分かったので、しっかりとルールは遵守したいと感じました。

「牛乳の生産者に『まごころタオル』をおくろう！」を読んで

長岡市 あめのちはれさん

義母が亡くなり、遺品整理をしていたところたくさんの未使用タオルがありました。牛さんに使ってもらえたら一石二鳥でうれしいです。

「編集委員会発」を読んで

新潟市東区 えいせいおーさん

●「コープふる実験室」、とても参考になりました！鶏ムネ肉のパスつき、ゆで卵の薄皮剥けない問題（表面ポッコポコ涙）、しょっちゅうでした。フルタイムの仕事と小さい3人の子もがいて時間に追われているため、鶏ムネ肉はマヨ漬け、ゆで卵はそのまますかから定番になりそうですが、1番良い方法（鶏ムネ肉は砂糖+塩水漬け、ゆで卵は穴を開けてお湯から）もしてみたいです！おまけ実験の茹で時間、これも参考になりました！

写真は、ミニトマト（こあまちゃん）の栽培を今年初挑戦しています。

南魚沼市 はっちゃん



●パスつきがちな鶏ムネ肉、お酒に漬けておくのが一番しつとりすると思っていたのに、まさかの砂糖&塩!! 子どもはもちろんのこと、年寄りも嚙下が困難になるので鶏ムネ肉を食べやすく、飲み込みやすくする工夫でさらに食事も楽しくなりますね！

「レッツクック」を読んで

南魚沼市 ゆのばあさん

「レッツクック」で紹介されているレシピ、とても分かりやすくておいしそうです。我が家はふたりなので半分くらいの量で作っています。

夏到来！

三条市 ピンクグレイプさん

20歳になる孫(男の子)との会話は幼い頃のようにはいきませんが、ハピ・デリの「アイスマー」を見せて「アイスどれにする？」と問うと「これ！」と即答します。楽しみにしてくれてうれしいです。「オクラも注文してね！料理するから」だそうです。どんな夕食ができるのかと本当に楽しみです。

私のお気に入り

湯沢町 カコさん

●90歳の母の自宅に昼食を届けたいです。1人分のでよいのでハ

ピ・デリの「少量のお惣菜」の利用が便利です。袋入りで賞味期限が長いし、柔らかくて食べやすいものもあるので喜びます。

新潟市中央区 ちひろさん

●組合員の娘です。幼い頃からコープの商品が食卓に並び、もはや「我が家の味」といったところですか(笑)。お弁当のおかずや夕食などなくてはならないです！個人的に「ゆめっ子牛乳」が大好きで毎朝飲んでいます。毎週お届け商品のひとつです！

新潟市中央区 田中さん

●娘が放課後児童クラブに通っており、おやつを食べずに持ち帰って弟と私に分けてくれるのですが、先日は、「コープ産直のはぐくむたまごで作った焼きドーナツ」を持ち帰ってきました。初めて食べましたが、おいしくてびっくり！すかさずコープで注文しました。

P.8の投稿用紙にて、たくさんの投稿をお待ちしています。

※コープふるのバックナンバーは、コープデリにいたたのホームページでご覧になれます。