

生活クラブ神奈川の生産者

さんえすクラブ

2015年9/14(月)~9/19(土)

1週間限定 キャンペーン

9/14(月)~9/19(土)の
1週間限定で神奈川
の生産者「さんえす
クラブ」の取扱品目の
うち加工食品を中心に

値引きキャンペーンをデポで実施します。

このキャンペーンを機会に「さんえすクラブ」を知っていただき、「さんえすクラブ会員」の生産する「生活クラブ神奈川独自品」をぜひ利用してみてください。



特集

ごはんのおとも

麻婆豆腐



おすすめレシピ、ご紹介。

材料(4人分): 材料(4人分): もめん豆腐2丁、豚バラ薄切200g、にら1/2わ、長ねぎ1/2本、しょうが、にんにく各1片、豆板醤大さじ1/2~1

作り方: ①[下準備]豆腐は2cm角に。ねぎ、にんにく、しょうがはみじん刻む。にらは2cmのざく切りに。

②[炒め]中華鍋に油大さじ2~3を熱する。▶にんにく、ねぎ、しょうがを入れ炒める。▶香りが立ったら豆板醤を加える。▶豚肉を入れ炒める。③[調味]しょうゆ大さじ3、酒大さじ1を入れる。▶豆腐とにらを加える。▶軽く混ぜ合わせ一煮する。

④[仕上げ]水溶性片栗粉を外側から流し、とろみを付ける。味をみて加減する。

レシピアイデア

ごはんがグングンすすむ一皿です。

株式会社 エルライフ あんず薬局
石川京子さん



もめん豆腐

国産の大豆を100%使用し、
消泡剤を使わず、にがりで固めたお豆腐です。
原料にこだわり、製法にこだわり、
組合員の皆様に安心・安全・健康
そして美味しさをお届けしたい、
その想いをもって豆腐作りを行っています。
どうぞご賞味ください。

共生食品株式会社
小林 利明さん



しそ味 甘らっきょう



昔ながらの製法で
しっかりと漬け上げました。
生活クラブ提携生産者の
赤しその葉を使っています。
自然な色と香り、
さっぱりとした甘みをご堪能下さい。

株式会社 浜森
柚木 仁さん



さわら味噌みりん

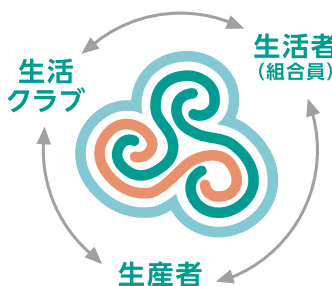


山口県で水揚げされた天然の脂のあるさわらを
味わい深く旨みのある味噌みりんできんぴらしました。
身が柔らかく、やさしい味わいの
食欲をそそる消費材です。
(株)泰山食品商行
山崎 晃裕さん



さんえすクラブとは

消費材を供給する生産者と、配送・包装資材・印刷・共済保険など様々な形をもって協力する生産者が会員となり、生産者交流会や祭りなどに積極的に参加し、生産者の研修会なども行い、活動への理解を高め、生活クラブ・生活者・生産者の連携を深めてそれぞれの活動を発展させています。発足20周年を迎えた平成20年に「さんえすクラブ」内に、交流企画部会と情報部会を立ちあげ、より生き活きた活動を展開しています。



神奈川を中心とした生産者の団体として1987年発足。生活クラブ、生活者(組合員)、生産者の頭文字「S」から命名されました。

詳しくはホームページへ
www.sanesu-club.jp

さんえすクラブ 検索

または生活クラブホームページより

生活クラブ神奈川の生産者
さんえすクラブ

市販との違いと製造へのこだわりについて

生活クラブの豆腐

豆腐は大豆を原料とした「豆乳」を、にがりなどの「凝固剤」で固めて作る非常にシンプルな食品ですが、市販では安売りされている豆腐もあれば高価な豆腐もあります。

安い豆腐を作るためには、「遺伝子組み換えにはこだわらず」、「外国産」（アメリカや中国など）の輸入大豆を使い、できれば手間のかかる丸大豆を使うのではなく、「加工された豆乳」の形で原材料を仕入れ、1丁当りの大豆使用量が少なくなるようすい豆乳を製造し、凝固剤は手間のかかる本来の「にがり」ではなく、乳化剤等の植物油がコーティングされた「乳化にがり」、または硫酸カルシウムなどの作りやすい凝固剤を使用し、人手を減らしたオートメーション工場で作ることが必要、と言われます。

生活クラブの豆腐は、これとは真逆の作り方（右記「生活クラブ3つのこだわり」参照）をしながら、必要以上に価格を吊り上げたりせず、適正価格で取組みしています。繊細な淡い味の中に、国産大豆のふくよかな甘みと風味が際立つこだわりの豆腐です。今回のキャンペーンを通じてこの、「こだわりの豆腐」の利用を広げると共に、生活クラブの材を継続して利用（予約）する人にするための利用結集の機会とし、またさんえすクラブを知ってもらう機会とします。



共生食品(株)/(株)豆彦

もめん豆腐
300g

共生食品(株)
通常価格145円のところ
本体価格 138円

国産大豆100%使用し、凝固剤としては「にがり」のみを使用。消泡剤は使用していません。

(株)豆彦
通常価格157円のところ
本体価格 150円

厳選した国産大豆とにがりを使用しています。

※デポ一によって豆腐取組み生産者が異なります。

【共生食品(株)】…みたけ台、東寺尾、センター南、のぼりと、宮前平、たかつ、南林間
【(株)豆彦】…すすき野、霧が丘、せや、日根山、東戸塚、ほんもく、緑園、ちがさき、らいふたうん、鎌倉

※その他デポ一も地域の豆腐生産者の協力を得て、キャンペーン価格での取組みです。

生活クラブの「豆腐」 3つのこだわり!

1 国産大豆へのこだわり

大豆は豆腐をはじめ、いろいろな食品に使われていますが、国産の比率はわずか約5%しかありません。皆さんと一緒に国内自給率の問題も考え、貴重な国産大豆100%にこだわり続けます。



2 にがりへのこだわり

豆腐は凝固剤がないと固まりません。数種類ある凝固剤の中でも、にがりのみ使用して作っています。にがりは、豆腐を作るには一番難しい凝固剤ですが、大豆の味を一番引き出してくれる凝固剤でもあるのです。だから昔ながらの凝固剤「にがり」にこだわっています。

3 製造へのこだわり

豆腐に使われる添加物として、一般には消泡剤というものが使われることがあります。大豆を洗うとき・煮るときなどに出る泡を消してくれるものです。使わなくても製造できるのであれば、不必要な添加物は使わない。手間ひまはかかるけれど、手を抜かずに皆さんに「安心・安全・健康そして美味しさ」をお届けしたい、それが製造へのこだわりです。



共生食品(株)/ (株)豆彦

絹ごし豆腐
300g

共生食品(株)
通常価格139円のところ
本体価格 132円

国産大豆100%使用し、凝固剤としては「にがり」のみを使用。消泡剤は使用していません。

(株)豆彦
通常価格155円のところ
本体価格 148円

厳選した国産大豆とにがりを使用しています。

国内自給率UP! 以下4品もこだわりの国産大豆100%でつくられた消費材です。この機会に取り組みましょう!

共生食品(株)



やわらか絹とうふ(充填)
150g×2パック
通常価格138円のところ

冷蔵

本体価格 131円

国産大豆100%使用し、凝固剤としては「にがり」のみを使用した、充填タイプの絹豆腐です。

共生食品(株)



豆乳
150ml×4袋
通常価格282円のところ
本体価格 268円

冷蔵

お米の産地、山形県遊佐産の大豆を100%使用した、組合員開発品。飲みやすく、しっかりとした大豆の風味があります。料理素材としても幅広くご利用頂けます

(株)カジノヤ



麦納豆(タレ無し)
30g×3カップ
通常価格125円のところ

冷蔵

本体価格 108円

小粒納豆に押麦を混ぜ込みました。

(株)豆彦



乾燥おから
100g

通常価格198円のところ

本体価格 178円

おからを熱風乾燥させ保存性を良くしました。

(株)泰山食品商行



魚味噌漬(秋鮭)
1切れ(80g)
通常価格250円のところ
本体価格 225円

調理例 **冷凍**

秋鮭のミンチと味噌とブレンドし切身に味噌を付けました。味噌と一緒に焼いて食べて下さい。

(株)浜食

沖縄太もずく
味付200g



通常価格245円のところ
本体価格 220円

冷凍

太もずくを醤油や食酢などで調味しました。

(株)オルタフーズ



チーズクリームレモンパイ
262g
通常価格1,095円のところ
本体価格 1,040円

甘酸っぱさが後をひく人気のパイ

(株)ウエルライフ

スーパー酵素
90包



通常価格3,500円のところ
本体価格 3,150円

遊佐産米の米ぬかをつかった発酵食品

(株)ウエルライフ

グルコサミン&コンドロイチン
180粒



通常価格2,950円のところ
本体価格 2,655円

ふしづし健康補助食品

(株)エコ・グリーン

オリーブオイルソープ
アレppoの石鹸
標準重量200g



通常価格630円のところ
本体価格 599円

オリーブオイルは汚れを落としつつも脂肪酸を補うことができ、洗い上がりのお肌になめらかな潤いを残してくれます。

(株)ニッコー



ひとくちソースとんかつ
120g
通常価格390円のところ
本体価格 370円

冷凍

自然解凍対応のお弁当にぴったりサイズです。

(株)ニッコー



トマトソース
290g
通常価格455円のところ
本体価格 430円

冷凍

化学調味料不使用、トマトの旨みを凝縮したソースです。

(株)オルタフーズ

中華ぶたまん(小)
72g×4



通常価格400円のところ
本体価格 380円

冷凍

軽食、おやつに最適な小さめ豚まん

(株)泰山食品商行



さわら味噌みりん
1切れ(80g)
通常価格235円のところ
本体価格 188円

調理例 **冷凍**

生活クラブ生産者の味噌、みりん等で加工し、さわらに染み込み美味さが引き立つ一品です。

(株)浜食



しそ味甘らっきょう
100g
通常価格245円のところ
本体価格 220円

冷凍

宮崎県産のらっきょうを純米酢と赤梅酢を使用して味付け。

(株)エコ・グリーン



すいとん粉
1kg
通常価格425円のところ
本体価格 403円

水で練るだけ! 簡単で美味しい♪

(有)アグリサポートシステム

砂糖かん餅
135g



通常価格277円のところ
本体価格 263円

ほんのり甘く、どこか懐かしい「さとうおかし」砂糖・天然塩のみの味付け。

(有)アグリサポートシステム

豆入りかん餅
135g



通常価格277円のところ
本体価格 263円

北海道黒大豆と天然塩のみの味付けで、香ばしく焼き上げています

(株)エコ・グリーン

フィットランド化粧品
(セラジュニール化粧品含む)



※別紙カタログをご覧ください

通常価格より
5%引き

さんえすクラブ交流会で お逢いしましょう

生産者交流会は、顔と顔を合わせて組合員の方々へ消費材への取組み姿勢や
優位性を伝えることが出来、また、組合員の方々がおもいを知る事も出来る大切な機会です。

神奈川の独自生産者である「さんえすクラブ」は、食品から雑貨など様々な生産者の集まりである事を活かし、
複数の生産者のコラボによる多彩で魅力のあるメニューを提案します。

これからも、共に学び共に成長して、活動の輪を広げて行きましょう。



さんえすクラブ
会員のご紹介
[平成27年8月現在]

(株)秋川牧園
●鶏肉、鶏肉加工品
山口県山口市



(株)上総屋
●練り製品、はんぺん
千葉県銚子市



(株)オルタフーズ
●パン、加工品、菓子
神奈川県綾瀬市・小田原市

「豚まん(小)」は、国産小麦粉を使用しています。
生活クラブ提携生産者の原料、調味料を中心に確かな素材で
ワーカーズが丁寧に作っています。
添加物や香料に頼らない自然な美味しさを、
ぜひ味わってください! (株)オルタフーズ 鈴木 明美



(有)カワグチ企画
●念珠・印伝・印章等、
全国の伝統工芸品
山梨県西八代郡
市川三郷町



(株)泰山食品商行
●からし明太子、ちりめん、魚介加工品
東京都
世田谷区



共生食品(株)
●豆腐類・豆乳
神奈川県
相模原市



(株)浜食
●漬物
東京都調布市



(有)ライフ・アート
●雑貨、減農薬い草の畳替え
神奈川県
横浜市都筑区



(株)川崎食品サービス
●デポー・鮮魚
神奈川県
川崎市宮前区



**生活クラブ
農産物協議会**
●地場野菜
神奈川県
横浜市港北区



(株)ウエルライフ
●あんず薬局、
健康食品、健康講座
神奈川県横浜市港北区



スーパー酵素は、生活クラブ遊佐産米の米ぬかから作った発酵食品です。
生きたままの麹・酵素・ビタミン・ミネラル・食物繊維をバランス良く含んでいます。
オルタ薬局あんず(新横浜)

(有)アキヤマ食品
●配送
神奈川県相模原市



(株)エコ・グリーン
●化粧品・すいとん粉 神奈川県横須賀市
みなさんが安心してお使いいただける
安全性にこだわった自然派化粧品を
お届けしています。
乾燥する季節に向けた保湿効果のある
化粧品をこの機会にどうぞ。
(株)エコ・グリーン 大貫 正人



英君酒造(株)
●日本酒
静岡県静岡市
清水区



(株)カジノヤ
●納豆
神奈川県川崎市麻生区
国産大豆で作った納豆に国産大麦を
混ぜ込んでつくった「麦納豆」。
大豆と大麦の栄養を一度に摂れるこの納豆、
他ではなかなか手にできないですよ。
(株)カジノヤ 宮下 正一



(株)オリマツ
●包材
神奈川県
横浜市
神奈川区



(株)ニッコー
●豆腐ハンバーグ、トマトソース、加工食品
神奈川県大和市
国産豚肉を生活クラブ提携生産者の
なたね油で揚げ、ひとくちサイズしました。
トマトの旨みを凝縮したソース。
豆腐ハンバーグソースにぴったり。
(株)ニッコー 山崎 雅文



(株)佐藤印刷所
●カタログ、チラシ等
神奈川県横浜市西区



全労災神奈川県本部
●共済保険
神奈川県
横浜市港北区



(株)しむら
●セサミオイル・雑貨
神奈川県
川崎市
宮前区



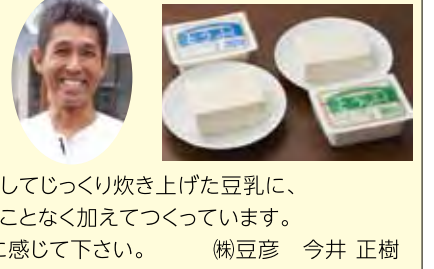
常総センター
●レンコン、一般野菜
茨城県
土浦市



和光農園グループ
●柑橘類
和歌山県
海草郡
下津町



(株)豆彦
●豆腐類・乾燥おから
神奈川県横浜市港南区



弊社の豆腐は、国産大豆を使用してじっくり炊き上げた豆乳に、
昔ながらの「にがり」を減温することなく加えてつくっています。
大豆の良さ、甘み、風味を存分に感じて下さい。(株)豆彦 今井 正樹

(有)アグリサポートシステム
●ケーキ類、雑穀類
千葉県柏市

赤米や丹波黒豆を使った、
せいろ蒸し杵つきの「かん餅」
昔ながらの製法で丁寧に焼き上げています。
(有)アグリサポートシステム 平山 明子



大日本食品工業(株)
●十勝産
小豆甘納豆
北海道小樽市



表紙について

- 食材提供: 共生食品(株)、
(株)泰山食品商行、(株)浜食
- レシピ提供・撮影協力: (株)ウエルライフ
- 撮影・デザイン: (株)佐藤印刷所

撮影は、生活クラブオルタナティブ生活館1F
レストラン「We」さんの全面協力にて行いました。

レストラン「We」

