

# 生活クラブ神奈川の生産者

# さんえすクラブ

## 2016年9/5(月)～9/10(土)

### 1週間限定 キャンペーン

9/5(月)～9/10(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。



# まじめにびいし 未来へつなぐ

笑顔を支える、  
国産大豆。

子どもたちのために、  
サステナブルに  
『ものづくり』  
します。



手間はかかりますが  
こだわりは捨てず  
がんばってます。

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  
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。  
株式会社 今井 正樹



原料確保、  
大変ですが  
やりがいがあります！

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。  
株式会社 カジノヤ 菅野 創

レシピ A

レシピ B

### 野菜をたくさん食べられる 豆腐と納豆のディップ(2種)

〈材料〉・絹豆腐1/2丁 ・麦納豆2カップ  
A・梅びしお 大きじ1 ・小ねぎ 1本  
・塩 少々 ・しょうゆ 小さじ1/2  
B・オクラ4本  
・調味料(塩 小さじ1/4、ねぎがらし 小さじ1)  
〈作り方〉1. 豆腐は、湯通ししてから水切りをして、裏ごしをする。  
2. 納豆は、塩1つまみを加えてから刻む。

豆腐の大豆たんぱく質は「畑の肉」と言われるくらい栄養豊富。納豆に含まれる「ナットウキナーゼ」で血液サラサラに!  
株式会社 ウエルライフ あんず薬局 石川 京子さん

レシピアイデア



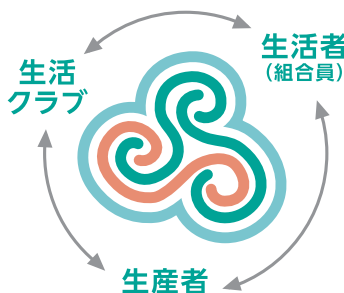
A: 3. 1の半量に2と梅びしおを加えてよく混ぜ、調味料で味を調える。  
4. 細かく切った小ねぎを器に盛った3に散らす。  
B: 5. オクラはサッと湯がいて、みじん切りにする。  
6. 1の半量に2, 5を加えてよく混ぜ、調味料で味を調え、器に盛る。

ごはんのおともにもどうぞ



## 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、より生き生きとし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年会員会社48社で発足。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](http://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

## 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、市販では安売りが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、1T当りの大豆使用量が少なくなるよう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、適正価格で取り組んでいます。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。

## 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。



もめん豆腐  
300g

共生食品(株)  
通常価格145円(税抜) **138円**(税込149円)  
冷蔵  
株豆彦  
通常価格157円(税抜) **145円**(税込156円)



絹ごし豆腐  
300g

共生食品(株)  
通常価格139円(税抜) **132円**(税込143円)  
冷蔵  
株豆彦  
通常価格155円(税抜) **143円**(税込154円)

※デポー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、つなしま、のぼりと、宮前平、たかつ、南林間  
[株豆彦] すずき野、霧が丘、せや、日限山、東戸塚、ほんもく、緑園、ちがさき、らいふたうん、鎌倉、ひらつか西海岸  
※その他デポー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り組みです。

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(税抜)  
**131円**(税込142円)  
冷蔵  
国産大豆・にがり使用。  
日持ちがするので便利です。

共生食品(株)

豆乳  
150ml×4袋  
通常価格282円(税抜)  
**268円**(税込289円)  
冷蔵  
遊佐産の大豆を使用。  
大豆の風味が自慢です。

(株)カジノヤ

麦納豆(タレ無し) 30g×3カップ  
通常価格125円(税抜)  
**119円**(税込129円)  
冷蔵  
人気の小粒納豆に押し麦を混ぜ込みました。

(株)豆彦

乾燥おから  
100g  
通常価格198円(税抜)  
**178円**(税込192円)  
おからを熱風乾燥させ保存性を良くしました。



(株)オルタフーズ



**アップルレモンチーズパイ**  
338g  
通常価格987円(税抜)

**934円**(税込1,008円)

見た目じゃ伝わらない! 爽やかで濃厚?! この夏、最高傑作のパイ!

(株)泰山食品商行



**下関産のどぐろ漬井用**  
50g×2

通常価格540円(税抜)

**504円**(税込544円)

脂ののったのどぐろの旨みをご堪能下さい。

冷凍

(株)浜食



**スイートピクルス**  
150g

通常価格240円(税抜)

**218円**(税込236円)

食べやすい洋風ピクルスに仕上げました。

冷蔵

(株)ウエルライフ



**スーパー酵素**  
90包

通常価格3,500円(税抜)

**3,048円**(税込3,292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(税抜)

**2,555円**(税込2,760円)

ふしぶし健康補助食品



(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(税抜)

**567円**(税込612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)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**

(株)ニッコー



**ひとつちソースとんかつ**  
120g

通常価格390円(税抜)

**371円**(税込401円)

国産豚肉にこだわりのソースでしっかりとした味付けにしました。自然解凍対応で非常に便利です。

冷凍

(株)ニッコー



**お好みお弁当セット**  
120g(6個(3種×2個))

通常価格370円(税抜)

**352円**(税込380円)

1パックに3種類入っているお弁当に便利な和惣菜セットです。自然解凍対応製品です。

冷凍

(株)オルタフーズ



**中華ぶたまん(小)**

72g×4

通常価格400円(税抜)

**380円**(税込410円)

食べやすいサイズ、あとちょっと! の小腹にピッタリです♥

冷凍

(株)浜食



**沖縄太もずく味付**

200g

通常価格245円(税抜)

**221円**(税込239円)

太もずくを醤油や食酢などで調味しました。

冷蔵

共生食品(株)



**味付けいなりの皮**

5枚

通常価格503円(税抜)

**489円**(税込528円)

いなりだけでなく、五目御飯の具材としてもご利用いただけます。

冷蔵

(株)豆彦



**押し豆腐**

300g

通常価格220円(税抜)

**199円**(税込214円)

バター醤油で焼いて豆腐ステーキに! 料理に最適です。

冷蔵

(株)エコ・グリーン



**すいとん粉**

1kg

通常価格425円(税抜)

**392円**(税込423円)

国産小麦粉使用。コシがあって美味しい!

(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(税抜)

**256円**(税込276円)

香ばしく焼き上げた昔ながらの素朴なおかきです。

(有)アグリサポートシステム



**竹炭かりんとう**

120g

通常価格330円(税抜)

**313円**(税込338円)

竹炭の食物繊維がお腹の環境を整えます。



