



さんえすクラブ交流会ブックレット

交流会で会いましょう



知りたいが
解る

伝えたいが
叶う



食品の
生産者

非食品の
生産者

生き活きと 共に学び 成長しましょう

交流会では、皆さんに消費材への取り組み姿勢や優位性を、顔と顔を合わせて伝えることが出来ます。そして、皆さんの思いを直接受け取る事も出来ます。互いに元気になれる「さんえすクラブ交流会」で、これからも大いに学んで行きましょう。

さんえすクラブの成立とこれから



さんえすクラブ会長
株式会社 浜食
中村 秀一郎

私たちさんえすクラブは、生活クラブ神奈川独自品やデポー、福祉クラブ生協の消費材を供給する生産者を始め、デポーへの配送・包装資材、commons・デポー大会議案書の印刷など、様々な形をもって共同購入に協力する身近な生産者の団体です。

生産者のこだわりをお伝えし、組合員のご意見をお聞きする場として、生産者交流会や祭りなどにも積極的に参加しています。

生産者の研修会なども行い、活動への理解を深め、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。

さんえすクラブの発足は、1983年の代理人運動や、翌年の神奈川ネットワーク運動設立のころ、選挙運動を応援するために有志の生産者が集まった事がきっかけだったと聞いています。

選挙が終わった後、せっかく集まったのだから何かやらないかと、懇親会を主体とした親睦を目的とした会としてスタートしたそうです。

会の名称は、生活クラブ・生産者・消費者(のちに生活者)の頭文字をとって三つのSで「さんえすクラブ」はどうだろうと提案し、満場一致で決まったとの事でした。

20年くらい前まではボウリング大会やカラオケなどに大勢参加されて賑やかでしたが、会の発足20周年を迎える頃には会員数も減り、会員のためにもっとできることはないかと協議を繰り返し、生活クラブの活動にもっと積極的に参加して、組合員の意見を直接聞ける会にしようと現在のスタイルになりました。

今後は生活クラブ・福祉クラブの良きパートナーでいられるように、顔の見える生産者として組合員の皆様との交流を深め、消費材の共同開発など共に歩み続けていけたらと考えております。

取材協力：初代さんえすクラブ会長 中村 昇三郎氏

さんえすクラブ交流会



さんえすクラブ副会長
株式会社 豆彦
今井 正樹

平素はさんえすクラブの活動にご理解を賜り誠に有難うございます。

組合員の皆様とさんえすクラブ生産者を繋ぐ消費材をもっと知っていただくためのさんえすクラブ交流会ですが、新型コロナウイルス感染対策に伴い、2020年度より交流会が開催されておりません。これだけの期間交流会が無かったのは初めての経験です。

我々生産者の事をもっと知っていただき、交流会の開催を円滑に進めるために、このブックレットを作成しました。是非、交流会の企画にご活用ください。

さんえすクラブ生産者一同、皆様にお会いできる日を心待ちにしております。

実際の交流会を開くには、もう少し時間が掛かりそうですが、まずはオンライン交流会からでも企画してみて頂けると幸いです。何卒宜しくお願い致します。



生活クラブ組合員の皆さんへ



生活クラブ生活協同組合
ユニオン副理事長
大久保 明美

日本の食料自給率は37%。過去最低の水準です。日本は食料の6割強を外国からの輸入に依存しています。海外の主要産地は気候危機、天候不順と需要増加が重なり食料の価格が引き上げられ私たちの食卓に影響が広がってきています。食は私たちの暮らしの中で最も身近で必要不可欠です。近年、国内産原料の生産基盤が年々弱まっています。安心できる食はそれが生育できる環境があつてこそ作りだされます。食べることは生きること、食べたもので身体をつくっています。毎日元気に活動することができるのです。昨今、温暖化や環境破壊等で安心して食べられるものをつくり、選び、環境を守ることが非常に厳しい状況にあります。生活クラブはこの50年の間、提携

関係のある生産者と共に国内自給率こだわり、たくさんの消費材を組合員と共に作ってきました。消費材は組合員が食べる（口に入るものは間違っはいけない）、使用することを前提に作られたものばかりです。これまでにたくさんの消費材を生産（生み出す・開発・改善）してきました。一度なくなる（失う）ともう一度再生するには、時間と空間・エネルギーが必要になります。持続可能な生産と消費を維持していくためには“わかつて「食べる」”ことで産地を支え食べ続けることができます。

生活クラブにとって生産者は、共に共同購入運動を進める仲間であり、大切なパートナーです。特に地元神奈川を中心とするさんえすクラブの生産者とは、まちづくり運動、仲間づくり（拡大企画）、消費材開発・改善運動、消費材STEP UP点検、復興支援まつり等共に進めてきました。毎年さんえすキャンペーンを企画し利用結集活動に取り組んでいます。こんなに身近で心強い「顔の見える関係」はありません。これからも消費材の価値を共有し開発・改善、交流会、まつりの開催などさまざまな活動を一緒にすすめていきましょう。

福祉クラブ組合員の皆さんへ



福祉クラブ生活協同組合
副理事長
福光 早苗

「生産者交流会の意義」

「生産者交流会の意義」としては、生産者から直接話を聞くことで組合員に消費材の優位性や生産者の想い知ってもらうことと、生産者交流会に参加した組合員が感じたことなどを多くの方に知らせ消費材を拡げていくことだと思います。実際作っている人の生の声が聞け、こだわりや熱意が直に伝わってきて消費材に愛着がわき、誰かに伝えたいくなります。私たちが安心して消費材を食べ続ける、使い続けるためには、生産者交流会は欠かせないもので、作る責任、食べる（使う）責任をしっかりと認識できる機会が生産者交流会です。

私が福祉クラブ生協の組合員になって初めての生産者交流会に参加した時にすごくショックを受けたことを覚えています。「今まで家族と食べていたものは安全だったのか?」「デパートで高い値段が付いたものは安心だと思い込んでいた」「食品添加物のことをよく知らなかった」など。その後も機会がある度に生産者交流会に参加しました。食の安全に無頓着な私でしたが、スポンジが水を吸い込むかのように、生産者の話が心にしみ込んでいきました。（少しオーバーな言い方ですか?）それと同時に消費材についてももっと知りたい、食べてみたい、使ってみたいと思うようになり、特にさんえすクラブの消費材は毎日の生活に欠かせないものばかりなので、どんどん我が家には消費材が並ぶようになりました。

コロナ禍になり、生産者交流会も開催されずさみしい思いをしていましたが、ズームでの交流会が可能になり、一か所が集まらなくても参加できるようになりました。生産者の方々もズームでどのように伝えられるかと工夫され、写真や動画を使い分かりやすく説明してもらえます。福祉クラブ生協の組合員の皆さん、各地域で生産者交流会が企画されたら、まずは参加してみてください。必ず心に残る出会いがあります。そして皆さんと一緒に自分たちが愛する消費材を拡げていきましょう。

生産者名

株式会社 秋川牧園

山口県山口市仁保下郷10317
https://www.akikawabokuen.com



メッセージ



弊社は創始者の「口に入るものは間違っはいけない」という言葉を理念として1972年に山口県山口市で創業しました。鶏肉をはじめ、鶏卵、冷凍食品、牛乳、ヨーグルト、農薬に頼らない野菜の栽培など、消費者の皆さんに安心してご利用いただける食の提供に日々、努めています。2009年よりは地元で飼料用米の栽培をスタートしました。鶏糞を堆肥としてお米を生産する地域循環の取り組みを進めることで、地域の活性化に貢献し、事業の持続可能性を高めています。

弊社と生活クラブの取り組みは1988年に神奈川のデポーからスタートしています。牛、豚、鶏の3畜種の中では一番最後に取り組みが始まった鶏肉ですが、当時の組合員の鶏肉に対する熱い想いには私共も随分と励まされました。当時の消費材は「安心・安全な外国鶏種」でしたが、2001年からはいよいよ「国産鶏種はりま」の取り組みが開始されることになります。

生活クラブのかかげる「種(食料)の自給」という大きな課題を解決するために始めた国産鶏種の取り組みには当初、多くの困難がありました。しかし、開始当初から20年間、組合員が食べ支えてくれる中で、はりまに関わる育種、生産、販売、消費それぞれの団体で力を合わせ問題を一つ一つ解決し、ここまで取り組みを続けてくることができました。SDG'sと言われるようになり、国産鶏種の取り組みはより消費者の皆さんに分かりやすい時代になってきたと思います。引き続き種の自給を拡大するためにともに励んでまいりましょう。



取組品目

■丹精国鶏(国産鶏種はりま)を使った精肉製品、冷凍加工品

- ・鶏肉モモ
- ・鶏肉ムネ
- ・鶏肉丸体
- ・チキンナゲット
- ・やきとりセット
- ・フライパンチキン
- ・とりがらスープ etc



学習会

お話のテーマ:「丹精国鶏の一般鶏との違いについて」
「国産鶏種に取り組む意義について」他

■生産者交流会でできること

- ・パワーポイントを使った鶏肉学習会
- ・丸体の解体実演、解体講習
- ・内臓部位の下処理実演
- ・ローストチキン調理と試食
- ・市販ガラとのとりがらスープ比較
- ・市販加工品との比較

上記の他、開催の主旨によって皆さんとご相談しながら会を組み立てて行きます。人が集まり、また、得るものの多い会にできればと考えています。
どうぞよろしくお願いいたします。
食べ方説明など楽しい学習会・交流会を開催したいと思います。

(例:学習会90分+質疑応答30分)

開催条件等:繁忙期や社会情勢によっては開催をお断りする場合もございます。予めご了承ください。



生産者名

有限会社アグリサポートシステム

千葉県柏市東1-6-1 田山ハイツ102
<http://www.b-mall.ne.jp/t/1613/294202>



メッセージ



(有)アグリサポートシステム
櫻井 惇

弊社は、日本の旬の食材を余すことなく、「まるごと食卓へ!」をモットーに2003年に発足致しました。

農産物の産地には、収穫できるまでの生産者の自然との闘いや苦労話など、さらには各農産物のいろいろな食べ方などの情報が沢山あります。

弊社はその情報を農産物と共に食卓へお届けしたいと考えています。

今日まで、流通のわがままで、「太い大根はダメ・曲がった胡瓜もダメ」等、食卓にのぼらない農作物は約3割あると言われています。

この大きな課題に生産者と共に考え、メイドインジャパンの価値を認めて頂ける、生活クラブ様に向けた消費材開発や拘りの消費材のご提案をさせて頂けるよう努めます。

取組品目

- ・鈴木屋(どらせん・恋衣・お木の実クッキー)
- ・北海道日の出食品(パリパリ焼き昆布・オホーツクの塩を使ったのしあたりめ・ほたて焼き貝ひも・手焼き昆布醤油さきいか)
- ・ベストアメニティ(ミレッパ・紫もち麦・国内産十六雑穀米)
- ・原野製茶本舗(大人の金平糖ほうじ茶・抹茶)
- ・山本製菓(豆入りかん餅・砂糖かん餅)
- ・大興産業(らっきょう酢)
- ・アートクリエイション(光触媒)



学習会
交流会



お話のテーマ:株式会社北海道日の出食品新保社長に
無添加おつまみについて学習会・交流会を開いてもらいます。

例(学習会60分+質疑応答30分)

北海道のはじっこ根室より行きます!

北海道で漁獲された新鮮な水産物のみを使用し添加物を一切使用しない「体に優しく、小さなお子様にも安心して食べてもらえる」をコンセプトに美味しいおつまみを製造しております。

お話しのテーマ

- ・こういった思いで無添加おつまみを作ろうと思ったか
- ・製造に関する秘話
- ・国産原料と外国産原料の違いについて
- ・調味料へのこだわりについて



生産者名 (株)ウエルライフ

浜市港北区新横浜2-8-4 オルタナティブ生活館4F
http://www.anzu-kanpou.jp



メッセージ



(株)ウエルライフ
大泉 康子

弊社は、健康食品、基礎化粧品、入浴剤などを取り組む会社です。生活習慣と多くの病気との関係が明らかになるにつれて、健康的な生活習慣を確立することが発病防止と健康維持・増進に大きく関わると考えています。そのため、組合員が生活クラブでの共同購入をベースにしながら、食環境を整えていくうえで上手に健康食品を生活に取り入れていただけるような健康食品を提案しています。

また、弊社は、各地域生協にあんず薬局を開設しています。

組合員の「こんな薬局があったらいいね」という声から生まれた、組合員と地域の方のための漢方とハーブの薬局です。薬剤師を中心に質の高い健康食品を選択し、十分な情報とチェックの中で提案しています。

現在、健康補助食品は法的な規制が少なく、市場に出ている健康補助食品の善し悪しは消費者自身の判断に委ねられているのが実状です。沢山の種類や類似品が多くある中で、自分自身の体質や健康状態に応じて適切な健康補助食品を選び出すのは大変です。

選び方が分からない。自分の体質が分からない。自分に必要なものがどれか分からない。

そんな時は各地域生協にあるあんず薬局にお気軽にお問い合わせください。

取組品目

健康食品

青みかんパワー100、E-SAN、スーパー酵素、サラシア・キトサン、平田牧場コラーゲンペプチド、桑葉顆粒、グルコサミン&コンドロイチン、天然ビタミンCアセロラ、フィッシュコラーゲンCF、ファミリーうこんEX、イチョウ葉エキス錠、イチョウ葉+DHA・EPA、アマニ油&ルテイン、小麦若葉の青汁、コエンザイムQ10&アスタキサンチン、プラセンタエキス+W低分子コラーゲン&ヒアルロン酸、緑の抑茶、緑の搾茶

基礎化粧品 ベーシックオイル、ソフトローション

食 品 なつめ、クコの実、ローズヒップ、アマニ油、ローストアマニ(粒・粉末)



学習会

①健康食品 チラシだけではわからない健康食品の使い方

(例:学習会45~90分+質疑応答15分)

- ・季節に合ったおすすめサプリ
- ・健康に関するテーマで
薬剤師の話+健康食品のご案内 サンプル配布
チラシには書けないこと直接お伝えします!

②アロマ製品、入浴剤、化粧品

- ・DRアロマバスとアロマ製品
- ・入浴剤を含む華密恋製品
- ・ベリテ化粧品
アロマの話、お肌の話、正しいお風呂の入り方など
ハンドマッサージ、手浴体験



③デポーフロアアピール 健康食品、なつめ、ローズヒップティー

- ・サンプル配布、レシピ紹介、健康情報紙のご案内、健康食品学習会

④福祉クラブ 健康食品、薬膳材料

- ・健康食品学習会
- ・なつめ、クコの実を使ったレシピ紹介

オンライン対応もご相談ください。

生産者名

株式会社 ヴィボン

東京都港区南青山5-12-6 青山第二和田ビル
<http://www.viebon.com/>

メッセージ

こんにちは、株式会社ヴィボンです。

弊社は組合員の皆様に支えられ、 昨年の7月で35周年を迎えることができました。ギリシャ、イタリア、スペインといった南ヨーロッパからオリーブオイルやバルサミコ、ワインなどの食材を輸入していますが、ギリシャからの輸入は最も古く1992年にスタートし今日に至っております。

近年では消費材のギリシャ産オリーブオイルを使用した、こだわりのツナカンやサバカンなど国内加工の水産缶詰もあらたに取り扱っております。

私共は海外から食品を輸入していますが、それぞれの生産者は土地とそこで育つ品種に誇りと自信を持ち、オリーブオイルや伝統製法のバルサミコの生産を続けています。私共は輸入者として彼らの想いやこだわりを組合員の皆様へ伝える義務があると考えています。

それらを伝えていくためにも、オンライン交流会やイベントには積極的に参加し、組合員の皆様と交流していきたいと考えています。もし見かけた際はぜひお気軽にお声がけください。

今後ともヴィボンを宜しくお願いいたします。



(株)ヴィボン
宇梶 彰子

取組品目

- ・ギリシャ産オリーブオイル
- ・バルサミコ100ml、200ml
- ・ホワイトバルサミコ
- ・ホワイトバルサミコロゼ
- ・オレンジバルサミコ
- ・ツナカンEXV.オリーブオイル使用
- ・イタリア産ワイン



学習会
交流会

お話のテーマ:「エキストラバージンオリーブオイルについて」
「バルサミコの使い方」 他

(仮:学習会45〜60分+質疑応答15〜30分or調理実食 等)

- ①エキストラバージンオリーブオイルって何?
- ②生産工程のポイント
- ③お店に並ぶエキストラバージンオリーブオイル
- ④一括表示
- ⑤選び方
- ⑥基準について
- ⑦バルサミコって何?
- ⑧簡単なバルサミコの使い方 他

オンライン学習会では、パワーポイントを中心に現地の生産工程の簡単な動画をお流しします。市販のエキストラバージンオリーブオイルとはどういったものなのか、そもそもエキストラバージンオリーブオイルとは?といったところを、国際基準と日本の基準の違いに添ってお伝えいたします。オリーブオイルやバルサミコを使い慣れない方はもちろん、普段使いされている方もお気軽にご参加ください。実地開催が再開しましたら、一緒に美味しいお料理を囲んで交流しましょう! 皆さんにお会いできるのを楽しみにしております。

生産者名

英君酒造株式会社

静岡県静岡市清水区由比入山2152
<https://eikun.co.jp>



メッセージ



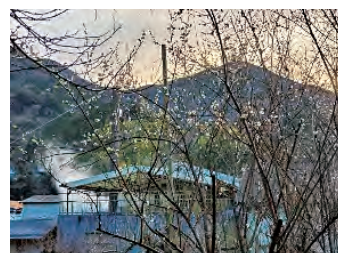
英君酒造(株)
望月 裕祐

弊社は創業が明治14年、静岡県中部地方にある漁師町であります由比で日本酒造りを始めました。日本酒の蔵元はその土地の大地主が多く、余った小作米を使用して日本酒を造っていた蔵が多かったのですが、弊社は分家して酒造業を始めたため、創業当時は原料米集めに苦労したようです。ただ、良質な湧水は豊富であり今でも蔵内の井戸から湧き出る水でお酒を仕込んでいます。

お酒造りに関しては相手が微生物であるため常日頃より「清潔な環境」「適切な温度管理」「洗いの徹底」に気を付けております。派手な香味でインパクトある酒質よりも

料理に寄り添いお互いを引き立て合うような魅力を持った酒質を目指して社員一同心を込めて酒造りを行っています。

最近では輸出も少しずつ増え、国内のコンテストだけでなくフランスのクラマスタなどに出品して最高賞を受賞するなど高い評価を頂いております。また全国新酒鑑評会や名古屋国税局鑑評会などでも優等賞をいただくなどしておりますが、市販酒にもフィードバックしてレベルアップしていきたいと思っております。



取組品目

米だけで仕込んだ料理酒

純米酒英君

本醸造英君

純米原酒英君

純米生貯蔵やわら

酒粕



学習会

お話のテーマ:「日本酒が出来るまで」「日本酒の楽しみ方」

学習会、試飲会(30分~45分) 質疑応答(15分)

おそらく通常の工業製品と異なり、伝統産業の色合いが強い日本酒の製造工程を分かりやすくご説明します。(米の品種や製造方法、使用する酵母や麹菌などによっても味わいが変わることなど)

一昔前はあまりオシャレな感じがしなかった日本酒も、ここ数年は若い飲み手が増えたり、海外での評価が高まったりしてきています。もっと日本酒の新しい自由な飲み方を提案し、可能であれば試飲をしていただきます。

一般に売られている安いパック酒などと原材料を比較して優位性を訴求していきます。

生産者名

株式会社 オルタフーズ

【あやせ工場】神奈川県綾瀬市吉岡東3-7-9

【小田原工場】神奈川県小田原市東町5-14-15

メッセージ

市場で化学調味料などの食品添加物を使用した加工食品が多く占める中、「無添加で安心して食べられる消費材」を共同購入するために生活クラブグループの共同出資による工場を設立し、中華まんじゅうから始めました。現在では製造から運営まで(株)オルタフーズとワークスコレクティブ・あい/あるが共同で行っています。

〈すべての小麦粉を国産化へ!〉

2020年にはすべての消費材を国産小麦へ変更し、特に白神酵母食パンを改良してもっちりふんわり感を実現しました。他にも組合員との共同開発や季節限定のパン・菓子もあります。これからも自信をもって安心して食べつづけられる消費材づくりに取り組んでいきます。



生活クラブ あやせセンターに隣接

取組品目



- ・あやせ工場 ・パン:食パン・バターロール・デニッシュ
・洋菓子:パイ・マフィン・シフォンケーキ・
クッキー・スノーボールなど
- ・小田原工場 ・中華まんじゅう・冷凍ケーキ・マーラーカオ・
甘食など



組合員開発品 ほんのりあまい丸パン

学習会

お話のテーマ:市販のパンとの違い
原材料の紹介 など

(例:学習会60分+質疑応答30分)

こんなこと知りたい!
に対応し交流会を組み立てます。

①オルタフーズ誕生

- ・パンの工場を持つことになったわけ
- ・開発から製造を担うワークスの紹介

②オルタフーズのパンの紹介 材料の説明や安全性について

- ・市販のパンとの比較 添加物について

③工場内の説明 (工場見学しているような動画で製造の様子をお届けします。)

- ・工場見学の流れ
原材料の説明→仕込み→分割成形→焼成→包装まで(無添加であるために工夫していることや、苦労話などをまじえてお話しします。)

④パンの食べ方提案 保存方法について

試食もご用意
できます



バターロール調理例



製造室風景

生産者名

株式会社カジノヤ

神奈川県川崎市麻生区岡上5-18-1
<http://www.kajinoya.co.jp/>



メッセージ



(株)カジノヤ
小沢 信宏

創業昭和21年。約70年納豆一筋で製造・販売している生産者です。

生活クラブ・福祉クラブ取組の消費材に関しては、厳選された国産大豆のみを使用し、昔ならではのこだわりの製法にて製造し続けているのが美味しさの秘訣です。

味にこだわり、心を込めた納豆づくりの三つの理念

①本格派

厳選された大豆を熟成発酵の技法も堅持しつつ、新しい納豆製造に取り組んでおります。これがカジノヤ納豆の納豆製造の基本です。あくまで本物の味にこだわり、この伝統を

守り続けています。

②特別栽培

カジノヤは30余年前から国産大豆は北海道と東北地方の生産者グループと契約して、自然農法に近い栽培をし、自然で安心な食品を提供する姿勢を堅持しています。

③環境配慮

自然で美味しい食品をお届けするために、パッケージ等にも環境を損なわないものにしたい。そんな思いからカジノヤの消費材は、使用容器にも環境を配慮した紙容器への切り替えを進めております。

取組品目

- ・納豆(中粒)
- ・小粒納豆
- ・小粒カップ納豆
- ・中粒カップ納豆
- ・極小粒カップ納豆
- ・ひきわりカップ納豆



学習会
交流会

お話のテーマ:「株式会社カジノヤ自己紹介と消費材について」

(例:交流会60分+質疑応答30分)

まず初めに納豆ができるまでの動画をご視聴いただきます。

- ①カジノヤについて
- ②生活クラブとカジノヤ
- ③納豆とは
- ④原材料
- ⑤栄養素
- ⑥作り方
- ⑦カジノヤ納豆の秘密
- ⑧おすすめレシピ

その他

など、納豆に特化した交流会を行っています。今まで知らなかった納豆のレシピや納豆の秘密、原材料について等々お話をさせていただきます。

実開催・オンラインどちらでも開催可能です。

交流会当日はご試食も可能ですので、お楽しみにしてください。

生産者名

共生食品株式会社

神奈川県相模原市緑区橋本台3-18-22
<http://kyousei-f.com/>



メッセージ



私たちは「自然と人との共生」を経営理念として掲げ、「豊かな自然を次世代に引き継ぐこと」を使命としています。その理念を表す代表的な取り組みが、「循環型の食経営」と「農場経営」です。
例えば、豆腐の製造時に出る「おから」を飼料や肥料として再利用することで、産業廃棄物を極力出さないことが、豊かな自然を次世代に引き継ぐことにつながると考えています。
また、自然との共生を体現する場として、岩手県で自社農場を運営しています。

私たちは「昔ながらの製法・味」にこだわり「余計なものは使わない」という姿勢を大事にしています。それは「こことからだにやさしい」「当たり前のことを当たり前」という当社が大事にしているキーワードにもつながります。

「豊かな食生活・食文化の創造に貢献する企業」であり続けることが私たちの目標です。

取組品目

- ・木綿豆腐、絹豆腐、やわらか絹とうふ、焼豆腐、水切りもめん豆腐
- ・寄せ豆腐(国産大豆、青大豆、黒ごま、エゴマ)
- ・厚揚げ、絹生あげ、油揚げ
- ・がんもどき
- ・国産小麦のむし焼そば麺
- ・冷凍ゆでうどん
- ・豆乳
- ・餃子の皮、春巻の皮
- …他



学習会
交流会

お話のテーマ:「豆腐学習会」、「麺類学習会」

(学習会60分+質疑応答30分)

【豆腐学習会】

- ①豆腐の歴史(伝来～庶民の食べ物へ)
- ②原料の大豆について考える/豆腐用凝固剤の「にがり」を知る/消泡剤って何?
- ③豆腐業界の裏話
- ④共生食品の豆腐ができあがるまで(製造工程のご紹介)
- ⑤生産者直伝!おいしい食べ方提案/王道の湯豆腐を極める

【麺類学習会】

- ①うどんの原料、国産小麦について知る/豪州産に負けない「きたほなみ」の誕生
- ②こだわりの製法、包丁切りの麺はなぜおいしいの?
- ③うどんの「コシ」って何?徹底解説!
- ④こだわりの焼そばを語る/「かんすい」って何?
- ⑤生産者が教える「必見!おいしい焼そばを作るポイント」

皆さんに楽しんで聞いてもらえるように、動画やクイズも織り交ぜてお話いたします。
豆腐職人が教える「豆腐作り体験」も大好評!
リアルでもオンラインでも、皆さんにお会いできる日を楽しみにしております。

生産者名

株式会社 泰山食品商行

東京都世田谷区下馬1-5-16 TSSビル
<https://www.tss-group.co.jp>



メッセージ



(株)泰山食品商行
山崎 晃裕

生活クラブ生活協同組合神奈川、福祉クラブ生活協同組合の皆様こんにちは。
株式会社 泰山食品商行と申します。

泰山食品商行は2020年に50周年を迎え、高祖父の捨五郎が海産物の販売を始めてから150年ほどになります。

その間、様々な時代の変化に合った食品の開発、販売を行って参りました。当たり前の事ですが、食品は美味しく、安心して食べられる事がとても大切だと思っています。だからこそ私たちが実際に食べ、現地に行きその目で「食」というものを日々勉強して、「美味しい・安心」と感じる食品をお届けする

事は150年経った今でも責務として日々事業を行っています。

弊社では昔ながらの味わいがあるお惣菜、簡単便利な加工食品などを取り扱っています。

全国の産地や製造工場とひとつひとつ話し合いをしながら開発に力を入れ、美味しいと思う食品の製造をお願いしております。



取組品目

さまざまな食品(主に水産加工品)を取り扱っています。

- ・冷凍味噌漬け魚
- ・魚マリネ
- ・からし明太子
- ・ちりめん、加工ちりめん
- ・かき揚げ等の冷凍食品
- ・酢締めやマリネ総菜品
- ・味噌漬製品
- ・油調製品
- ・乾物 など



学 習 会
交 流 会

お話のテーマ:「無添加のからし明太子の開発と添加物について」

「水産加工品の美味しい食べ方」

(仮:学習会45~60分+質疑応答15~30分or調理実食 等)

- ・無添加の辛子明太子の開発までの問題点
- ・辛子明太子に一般的に使用される添加物について
- ・亜硝酸ナトリウムとはどんな添加物
- ・一般的な明太子と無着色明太子と無添加明太子
- ・辛子明太子の価格差の理由(一本物と切りとばらこ)
- ・消費材の美味しい食べ方
- ・消費材の製造現場とは…



学習会内容は食品に対して説明を行っています。特に辛子明太子の食品添加物について、製造者の観点で…、なぜ「安心、安全」と言えるのか、口に入れる物だから知って食べてもらいたいと思います。

学習会や交流会はリアルでもオンラインでも、ハイブリット交流会でも行います。

食べ方説明など楽しい学習会・交流会を開催したいと思います。

生産者名 **株式会社 ニッコー**

神奈川県大和市代官1-10-3
<http://www.nikkofood.co.jp>



メッセージ



(株)ニッコー
山崎 隆志

株式会社ニッコーは、1984年創立の冷凍食品メーカーです。お弁当向けの惣菜や、ハンバーグやフライ類など多岐にわたって製造しており、製品数は約200種類にのぼります。現在は神奈川と熊本の2か所に工場があります。「自分の子どもに安心して食べさせられる食品を作る」をモットーに、日々愛情を込めて作っています。



一般的に冷凍食品は、添加物を多く使用しており、体に良くないというマイナスのイメージを持たれがちです。ニッコーの冷凍食品は、創業当初より、“化学調味料に頼らない”“余計な添加物は使わない”という姿勢を貫いてきました。野菜は顔の見える生産者から新鮮なものを仕入れます。他にも、鶏がらや削り節からスープを煮出したり、提携生産者の調味料を使用したり、使用する原料にも強いこだわりを持っています。

ニッコーの消費材をより身近に感じていただきたい、もっと安心・安全な消費材を届けたいという想いで、2011年に農業に参入しました。自社農場では、白菜・にんじん・長ねぎ・茄子・オクラなどを栽培しております。自社工場で出た野菜の皮や残渣を堆肥化し、畑に使用することで、循環型農業にも取り組んでおります。

ニッコーでは持続可能な社会を実現するために、工場では石鹼を使って機械の洗浄を行ったり、電気は再生可能エネルギーを使用するなど、環境にも配慮しています。

取組品目

(連合品)

中華ちまき、大学いも、おべんとう焼売、おべんとう根菜焼売、お弁当用串カツ、お弁当用白身魚のタルタルソースフライ、野菜かき揚げ、けんちん汁、お弁当用つくね串、エビチリ豆腐団子・お弁当用、大きな豆腐肉団子、蓮根とえびの寄せ揚げ・お弁当用、豆腐と野菜のふんわり揚げ、豆腐団子・お弁当用、ミニたい焼き(カスタード)、わたらい茶ミニたい焼き(あずき)、桜海老とイカの野菜かき揚げ、お弁当豚肉甘辛炒め、ミニアメリカンドック、ミニたい焼き(あずき)、おうちで手軽にタイ・ガパオ

(生活クラブ独自品)

豆腐ハンバーグ、五目あんかけそば、みんなの畑からまる丸餃子他

(福祉クラブ独自品)

平牧三元豚のサクサク俵カツ、豆菜卵の花、徳用北京餃子



組合員開発品
おうちで手軽にタイ・ガパオ



組合員開発品
冷凍五目あんかけそば

学習会
交流会

お話のテーマ:「ニッコーのこだわり、市販品との違い」

(例:学習会90分+質疑応答30分)

創業当初から変わらないニッコーのこだわりについてお話いたします。

現代は食品の種類も増え、好きなものを選んで食べられる時代となりました。

実際、市販で売られている食品は種類も多く、低価格の食品があふれています。

はたして、それらの食品は体にいいものなのでしょうか。本当に安心・安全と言い切れるものなのでしょうか。

私たちニッコーは、決して安くはないけれど、本物の安心・安全な食品を、体に良いものを、手間暇かけて作っています。

ニッコーと市販の食品の違いは何なのか、原料入荷から、処理、製造に至るまで、皆さんと楽しくお話をしながら、解説させていただきます。

対面、オンラインどちらも可能です。

生産者名

株式会社 浜食

東京都調布市多摩川3-1-1
(hamashoku.co.jp)



メッセージ



(株)浜食
中村 公太郎

弊社は漬物を扱う会社です。

生活クラブ神奈川さんとは長い付き合いになり、現在弊社社長の中村秀一郎がさんえすクラブ会長を務めております。

主な消費材は「きざみ大根しょうが漬」や「しそ甘らっきょう」です。

その他にもまだまだ消費材はありますが、どれも安心安全で美味しいものを食べていただきたいという思いを胸に作っています。



株式会社 浜食



取組品目

・きざみ大根しょうが漬 ・だいこんのおかか漬 ・野沢菜 ・白菜漬

・一夜漬ミックス ・ぬか漬詰合せ ・本格キムチ ・カクテキ ・なま酢

・味付け太もずく ・東京たくあん ・しそ甘らっきょう

その他にカップ物や季節品など様々な漬物を製造しています。



学習会

お話のテーマ: **添加物について**
漬物のアレンジレシピ

学習会60分+質疑応答30分

着色料や香料などを使い、実際に目の前で赤や黄色に染めた大根を見てもらったり香料の匂いを嗅いでもらったりと、体験を通して添加物を実感してもらいます。

そのほかに、消費材の漬物を素材として食べ方の提案など、試食しながらの学習会を行っています。

直接お会いできなければできないことが多々ありますが、交流会や学習会を何度も行い、漬物は優れた健康食品であることまた、生活クラブ提携生産者の原料を使い、添加物を使用しない安心安全な漬物づくりを行っていることをお伝えできればと思います。

生産者名 **株式会社 豆彦**

神奈川県横浜市港南区港南台6-33-11



メッセージ



弊社は創業者 今井義人が掲げた シンプル イズ ペスト(必要の無いものは使用しない)・可能な限り国内産原料を使用する という二つ信念を大切に守りながら、40年近く消費材を供給させて頂いております。

今後も創業者の思いを忘れることなく、皆様に愛される消費材をお届けいたします。

国産大豆100%・にがり凝固でこだわってお豆腐を作っています。豆腐作りは、気温・湿度などにとても影響されやすく難しいのですが、職人達の技と経験で、厳選された大豆のうまみを最大限引き出し、味わい深い豆腐に仕上げるよう日々努力をしております。

大豆は、我々の食生活に一番身近な食材で 又日本の文化に深くかわりをもってきた食材であります。近年日本人の食卓が乱れていると言われておりますが、豆腐、納豆、味噌、醤油、といった大豆製品をとりいれ、日本型の食を守りつづけたいものです。



取組品目

- ・豆腐類(もめん豆腐、絹ごし豆腐、おぼろ、青大豆おぼろ、エゴマ寄せ豆腐、押し豆腐)
- ・揚げ物類(油あげ、絹生揚げ、生揚げ、がんもどき、京がんも)
- ・湯葉類(お刺身湯葉、平湯葉)
- ・乾燥おから



学習会
交流会

お話のテーマ:「**豆彦のこだわり**」

(例:学習会30分+質疑応答30分+試食30分)

「**お豆腐アレンジ料理講座**」(エコロ講座) 他

(例:学習会15分+調理実演60分+試食・質疑応答30分)

「**豆彦のこだわり**」

- ・使用している原材料・製造法の話等
- ・まずは召し上がって頂きたいので、弊社消費材の食べくらべ等の試食

「**お豆腐アレンジ料理講座**」

- ・使用原材料の説明等
- ・料理研究家(豆腐マイスター) 太刀川雅子先生とのコラボ企画
弊社消費材を使用したアレンジの調理実演を行います。
(この講座はエコロ講座でお申込下さい。)

上記の他、皆様のご希望を可能な限り取り入れます。(要相談)

普段の食卓に彩りを与えられるような学習会・交流会を開催したいと思います。

どうぞよろしくお願いいたします。

生産者名

株式会社エコ・グリーン

神奈川県横須賀市船越町7-40

【すいとん粉専用HP】

<http://www.ecogreen-bhc.co.jp/>



メッセージ



(株)エコ・グリーン
大貫 正人

弊社は化粧品を取扱う生産者で生活クラブ神奈川さんとは約35年前から提携しています。主な消費材はアーダブレン化粧品で、香料や石油系の界面活性剤やパラベンなどを一切使用しない、肌にやさしい自然派化粧品です。

また、成分の安全性だけではなく容器の装飾性を無くし剥離しやすいラベルに変更することで容器の再利用と分別をやすくするなど環境負荷を減らすための取組みをしています。交流会にはアーダブレン化粧品の社長を招き、化粧品の成分や環境への影響について話してもらっています。みなさんが特に興味を持たれているのが日焼け止めについてです。

現在、サンゴへの有害性が疑われる成分を使った日焼け止めを使用禁止にする国が世界的に増えています。

アーダブレン化粧品のサンスクリーンは、サンゴに有害とされる成分を使用しない日焼け止めとして紹介しています。交流会などで組合員のみなさまからいただくご意見は私たちの消費材作りの大事なヒントになります。これまでも美容液のフタが閉めにくいという声から、容器の形を三角形から丸型に変更したことがあります。

また、化粧品を使う順番についての質問をよくいただくことからカタログに使用順を掲載しています。美をサポートする化粧品を取扱う生産者として、これからもみなさんが安心してお使いいただける消費材をお届けしてきたいと思います。



取組品目

- アーダブレン化粧品
 - ・フィットランドシリーズ
 - ・セラジュニールシリーズ
 - ・TAEKOシリーズ 他
- クルード化粧品
- アレッポの石鹸
(ノーマル・エキストラ40)
- 美馬油(国産馬油)
- オリーブスクワラン
- すいとん粉(国産小麦粉使用)



学習会
交流会

●アーダブレン化粧品 交流会

お話のテーマ:「肌にも環境にもやさしい化粧品」

(例:学習会90分+質疑応答30分)

- ・各製品の紹介
- ・紫外線対策のおすすめ方法
- ・乾燥対策のおすすめケア
- ・日常生活でのポイント
- ・アーダブレン式簡単「美肌」マニュアル

●デポー交流会(午前中 2時間)

学習会やフロアアピールを受け付けております。

生産者名

有限会社 カワグチ企画

山梨県西八代郡市川三郷町市川大門150-5
<http://kawaguchikikaku.co.jp/>



メッセージ



弊社は、和紙作り1,300年の歴史と日本三大花火のまち山梨県市川大門に所在します。最近では「日本製」を掲げた会社さまも多々ありますが、創業した26年前より「日本製」にこだわり、取扱ってまいりました。3,000を超える「日本のいいもの」やオーガニックコットン製品の中から季節や企画テーマに合った製品をご紹介します。

地元山梨の印章、念珠、印傳。岩手の南部鉄器、東京下町の醤油注ぎ、長野の国産アロマ、石川能登切り出し七輪、和歌山の束子(たわし)大阪堺の包丁、愛媛今治のタオル、福岡の手作り線香花火、沖縄みんさー織りなど、北海道から沖縄までのさまざまな「いいもの」があります。

オーガニックコットンは混ぜ物のない100%製品にこだわり、人にも環境にもやさしいものづくりを心掛けています。また、地場産業を基にしたものづくりや、産地と産地を結ぶ各種コラボレーションのお手伝いも行っています。

※カワグチ企画サイト

日本のいいもの.jp <http://nihonnoiiimono.jp>
モノ見リョク <https://monomiryoku.com>

取組品目

山梨(印章、印傳、念珠、花火)

- ・国産花火
- ・天然繊維(オーガニックコットン、コットン、シルク、リネン、ウール)
- ・美容品(セーム革、自然派化粧品、毛抜き、ヤスリ、つめ切り、熊野化粧筆等)
- ・木製品(天然樟脳、青森ひば、樺、秋田杉、桐、つげ等)
- ・ガラス製品(津軽びいどろ、アクセサリ、テーブルウェア等)
- ・焼物(信楽焼、美濃焼)
- ・寝具(エネタン、再生羽毛等)
- ・特許取得品(鯖江サングラス、仏具等)

学習会

お話のテーマ:「日本のいいものを知ろう」&「体験してみよう」

(例:学習会40分+質疑応答20分+体験30分)

1)産地の現状

2)製品を知って、使ってみよう(香りや使い心地の体感)

といった紙面では伝えにくい、わかりにくい内容を学習いたします。

「サングラス」「棕櫚製品(たわし・簾)」はメーカーさまとZoomにて繋げ、さまざまな話を聞くことができます。

体験学習として、以下の2種がございます(内容によって有償となります)。

1)みつろうクリーム作り

国産みつろうとオリーブオイルを使用し、約10gのハンドクリームを作ります。

2)包丁研ぎ

自宅で使用している包丁を持参のうえ、砥石での研ぎの基本を実践していただきます。

水やガス等を使用しますので、使用可能な会場での小人数学習会となります。

※現在、体験学習の種類を増やせないかと検討しています。

生産者名

有限会社 生活アートクラブ

東京都新宿区愛住町22 番地 岡田ビル 2 階
<https://ecodepa.jp/>



メッセージ

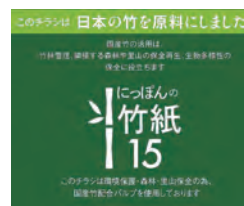


(有)生活アートクラブ
富士村 夏樹

弊社は、エシカル&エコロジーに特化した日常生活雑貨と加工食品を約4000品目ほどお取り扱いさせて頂いております。「売れるモノを売るのではなく、売らなくてはならないモノをどのように売るか」をコンセプトとし、社会課題を少しでも解決する為の提案提示を組合員の皆様へご紹介しています。

モノだけでなくコトをお伝えるチラシ誌面の制作は、子育て経験、常日頃から組合員の皆様に寄り添ったチラシ制作に力を注いでおります。消費材の社内基準としては、「原料の段階から極力、水を汚さない」「CO2を出さない」「出処が明確でその証明が出来る」「有害化学物質を使わない」「フェアトレードされている」「持続可能なモノづくりであること」「極力国産であること」としています。

社の取り組みの一環で、年間600トン使用するカタログチラシ用の印刷用紙には鹿児島県産孟宗竹を実配合した生活アートクラブオリジナル輪転機用印刷用紙「にっぽんの竹紙15」を使用しています。近年の大雨土砂災害にも通ずる放置竹林、竹害問題の解消を目的としています。2017年、2020年と「グリーン購入大賞」で2度に亘り優秀賞を受賞しました。



取組品目

- ・フィトンα シリーズ(自然派防虫剤・クリーナー製品等)
- ・天然繊維(リネン・SASAWASHI・国産ニット・竹布・オーガニックコットン)
- ・青森ひば製品
- ・国産木製品
- ・間伐材製品
- ・脱プラ
減プラ製品
- ・アニマルウェルフェア製品
- ・その他食品(雪室ぬか、他)等



学 習 会
交 流 会

お話のテーマ:「少し先の未来を考えよう」

「森・里・海の繋がりにから環境問題を考えよう」他

(例:学習会90分+質疑応答30分)

- ①日本の森林事情
- ②海洋汚染とマイクロプラスチック問題
- ③脱プラ生活の提案
- ④殺虫剤の危険性を知る(ラウンドアップ・グリホサート・ネオニコチノイド系農薬問題やマムズアクロスアメリカの活動にも触れます)
- ⑤香害問題を知る
- ⑥腸内細菌と免疫力、雪室ぬか等発酵食品のお話し
- ⑦サステナブルファッションとファストファッション
- ⑧青森ひばとフィトン α の魅力を知る 他

などなど、多岐に亘った学習会を行っています。いずれも社会が抱える諸問題をテーマにものづくりの背景、裏側の実態も含め、愉しく、をモットーにお話しさせて頂きます。リアル&オンライン共に地域、参加人数は問いません。消費材動画「雪室ぬか」、「オーガニックコットン未更し木綿2m(料理研究家の枝元なほみさんと共に)」「フィトン α シリーズ」もご紹介いたします。

生産者名

株式会社しむら

神奈川県川崎市宮前区馬絹6-20-1
<https://www.simura.com/>



メッセージ



弊社は、アーユルヴェーダの考えを基にセサミオイルやハーブなど天然の成分をベースとしたスキンケア&ヘッドケア消費材を開発・製造しています。

アーユルヴェーダでは毎日健康でイキイキとした生活を送ることができるよう、セサミオイルやハーブを用いたケアを薦めております。それらのケア法をお伝えし、日常生活の中に取り入れ、実践していただけるよう主に体験型の学習会を行っています。

取組品目

- ・シムシムセサミオイル
- ・シムシムウォーター
- ・たまごクリーム
- ・セサミオイルプリング
- ・ヘナカラー
- ・Mスカルプオイル
- ・その他スキンケア・ヘッドケア等



交流会
学習会

お話のテーマ:「**スキンケア編**」「**ヘッドケア編**」

(例: 学習会40分+実技/体験40分+質疑応答10分)

【スキンケア編】

<前半>

- ・消費材の産地・製法等のお話
- ・セサミオイルの特徴、他のオイルとの違いなど

<後半>(実技/体験)

- ・セサミオイルを使用したフェイシャルケア、ボディケア法
- ・組合員同士ペアになり、実際にセサミオイル使ったハンドマッサージ
- ・インドの伝承医学「アーユルヴェーダ」に基づいた健康法として、健康でいるための未病対策として、セサミオイルでの耳(掃除)、鼻(花粉症対策)、口のケア(オイルうがい)方法などお話し致します。実際にオイルのテクスチャーや香り(配合されている精油)など確認をして頂けます。

【ヘッドケア編】

<前半>

- ・産地等のお話
- ・ヘッドマッサージオイルについて
- ・ヘナなどのハーブについて

<後半>(実技/体験)

- ・セルフヘッドマッサージの方法
- ・ヘナカラーを上手に染めるコツ

髪と地肌をしっかりケアすることが健康な髪を育む第一歩です。セサミオイルで頭皮マッサージ、天然ハーブのヘナで髪にハリやコシを持たせながら白髪をケアするコツや方法をお話しします。



生産者名

有限会社 ライフ・アート

神奈川県横浜市都筑区あゆみが丘18-14-A
<https://life-art.co.jp/>



メッセージ

弊社は、横浜にて1978年の創業以来提携生産者として40年以上に渡り、国産漆器をはじめ国産い草製品や自然素材を使用した国内の伝統的工芸品、生活雑貨品、インテリア品などを販売しています。

「食べ物にこだわるだけでなく、それを入れる器や調理道具、暮らしの道具などにも着目して、使い捨てずに出来る限り長く愛用できるものを使うライフスタイルを提案したい」との創業者の想いから、国産木製漆器(川連漆器や小田原漆器、輪島塗箸など)や熊本産い草を使った花ござ類(掛川織やラグ、小物など)、静岡で作る手彫りげた、日田杉の間伐材を有効活用したの室内履き、蜜蝋やホホバ油など天然成分のみで作った革製品ケアグッズのレザートリートメント、様々な食品の包材を使った保存に欠かせないミスフランシスのクリップなど時代を超えたロングセラー品を長年紹介し続けています。

弊社のポリシーは、「自分たちで使って納得出来る物しか扱わない」です。ジャンルにとらわれることなく、デザインや機能性が良く、作り手の思いが分かり、修理して長く愛用できる本物を一人でも多くの人に届けることが弊社の使命と考えています。

また、2000年のサービス開始から22年間で4000件以上の施工実績がある「産直畳替え事業」は、良質な国産畳の認知向上と正しい日本の畳文化の普及を目的として行っています。生産者の顔が見える、中身が分かる、食べ物と同じように安心安全にこだわったトレサビリティが分かる唯一無二の畳替えとして好評をいただいております。

取組品目

- ・国産漆器(川連漆器、輪島塗、小田原漆器等)
- ・国産い草製品(掛川織、ラグ、マット、スリッパ等)
- ・京焼・清水焼(食器、手描き箸置き等)
- ・伊賀焼土鍋類(かまどさん、ヘルシー蒸し鍋等)
- ・ラナパーシリーズ製品(レザートリートメント等)
- ・ミスフランシスシリーズ製品(クリップ、マット等)
- ・静岡産手彫りげた
- ・日田杉の室内履き
- ・産直畳替え(生産者限定国産減農薬い草使用)



学習会
交流会

お話のテーマ:「トレサビリティがわかる産直畳替えを知ろう」

「塗り直して長く使える漆器のある暮らし」

「ミスフランシスのクリップの快適食品保存術」

「ラナパーでラクラク!革製品お手入れ教室」など

(所要時間(目安):学習会90分+質疑応答30分)

- ① 畳替えの現状(中国産い草の畳表が全体の8割)
- ② 食べ物と同じように中身がわかる安全安心な産直畳替え
- ③ 長く愛用できる本物「国産漆器生活」の提案
- ④ 消費材の包材を生かして食品を快適な保存方法を提案
- ⑤ 災害時にも活躍するクリップの有効活用術
- ⑥ 革にも肌にも優しい革製品のお手入れ方法を提案
- ⑦ 「簡単&ヘルシー」伊賀焼土鍋ライフのすすめ
- ⑧ 「健康&快適」手彫りげたと室内履きを提案

知れば知るほど目からウロコ!の畳のお話で、安心して長く快適に暮らせる「産直畳ライフ」を分かりやすくお伝えします。また、生活雑貨品も季節品のカatalogにてリピーターも多い好評なアイテムをジャンルに分けて、その特徴や使い方のコツをじっくりお話するだけでなく、その場で使って体感していただきます。参加人数は8名程度までが理想です。

生産者名 **木村製菓株式会社**

北海道小樽市新光5-12-11
<http://www.kimuraseika.com>



メッセージ 北海道の小樽で菓子の製造を行っている木村製菓と申します。
大豆や小豆などの安全で高品質な豆類の産地である北海道ではありますが、農業従事者の高齢化や安価な外国産の影響もあり、近年では作付面積が縮小傾向にあります。
木村製菓は、甘納豆を通して皆様に北海道の豆の魅力をお伝えし、北海道の豆作農業を守る一員となれるよう目指して活動しております。

取組品目 北海道産の豆と砂糖を使用した甘納豆を製造しております。



生産者名 **株式会社 佐藤印刷所**

神奈川県横浜市西区戸部町 1-13
<https://www.satoprinting.co.jp/>



メッセージ 私共は「消費材」を供給する生産者ではありませんが、チラシや機関誌、議案書、ニュースなどを作成するなかで、組合員や職員の方々と信頼関係を築き、組合員拡大と利用推進、組合員間の情報共有と地域社会への情報の発信など、皆様の「想い」の実現に向けての活動をサポートさせて頂いております。
また、版下の作成においては、手書き原稿もデータ入稿にも柔軟にご対応致しております。
入稿に際してご不明な点があれば、お気軽にご相談下さい。

取組品目 一般印刷：チラシ、議案書、封筒等
電算用印刷：OCR等
情報サービス：ホームページ等
デザイン・版下作成(このブックレットも制作しました)



生産者名 **常総センター**

茨城県土浦市

メッセージ 1970年代の初めに農業者になったものにとって、野菜の流通は納得できないものでした。
そういうことを解決するのは生産者と消費者の直結、つまり産直しかないと考えて30年以上続けてきました。
私たちは小さなグループですが、初心を忘れるの気持ちでこれからも続けていきたいと思っています。

取組品目 れんこん・根菜類・ぶどう



生産者名 有限会社 アキヤマ食品

神奈川県相模原市緑区橋本台2丁目5-23

メッセージ 有限会社アキヤマ食品は、昭和60年神奈川県相模原市に冷蔵食品及びドライ品の運送会社として設立。1999年に生活クラブ神奈川デポー事業部と、北部市場での仕分け作業、各デポーへの配送業務の委託契約を結び、現在に至っております。消費材を配送するにあたり、品質管理や安心と安全を全てにおいて、生活クラブ様地域の生産者様の消費材の鮮度を保ちつつ配送し、組合員様の立場に立った物流を目指して頑張ります。

取組品目 配送



生産者名 株式会社 オリマツ

神奈川県横浜市神奈川区青木町10-2
神奈川県相模原市中央区横山2-5-2
<http://www.orimatsu.co.jp/>



メッセージ 食の安心・安全が問われる現在、生活者からは食品に対する不安感や不信感が増幅する傾向にあるようです。弊社で取り扱っている食品用包装資材に関しましても、本当に安全な素材が使用されているのかと疑問に感じられている生活者が多くいらっしゃるものと思われます。現在、弊社では使用済み食品用トレーをデポーから回収しております。回収したトレーは、トレー生産者へ返却された後に、他のプラスチック製品に素材の一部として再利用されております。最近ではこれまで難しいといわれていた透明食品容器のリサイクルシステムも確立されつつあります。常に最新の情報収集に努め、今後もその情報を正確にお伝えいたします。

取組品目 食品用容器・包装資材全般
使用済み食品用トレーの回収
ポリエチレン系食品包装用ラップ



生産者名 株式会社川崎食品サービス

神奈川県川崎市宮前区水沢1丁目1番1号

メッセージ 生鮮品を分かり合える場所をつくろうと今から30年以上前、生活クラブ神奈川が店舗型の共同購入として始めたデポーとの関わりが生活クラブとの提携の始まりです。全国の漁協から川崎市北部市場を通してデポー向けに鮮魚を卸しています。鮮度を落とさないように丁寧に処理した高品質の魚を提供しています。

取組品目 デポー鮮魚



生産者名 生活クラブ農産物協議会

メッセージ 1996年に設立した県内の地場野菜生産者のグループです。組合員との交流の推進を目指し、生活クラブの自主基準に沿って減農薬にチャレンジしながら、環境にやさしい農業を実践しています。

取組品目 大根、キャベツ、長ねぎ、白菜、
トマト、きゅうり、なす、玉ねぎ、
みかん、梅干しなどの農産物
や農産加工品



生産者名 アクロスフード株式会社 東京都品川区南大井2-9-2 無添加食品ビル2F

メッセージ 弊社アクロスフードは、特産品、特別企画を中心に提案させていただいております。
こだわりのある製造元とのパイプ役となって組合員の皆様へ全国の旨いものをお届けさせていただきます。

取組品目 ・土佐沖天然ぶり蕁焼きタタキ
・みよし天(じゃこ天)・四万十川
のり佃煮
・はこだて産本格いかめし・雄武
産ほたて貝柱刺身用・日高産
根昆布佃煮など



さんえすクラブ交流会ブックレット発行にあたって

このブックレットは、長引くコロナ禍においても、組合員の方々へ交流会開催方法を伝え、よりさんえすクラブの生産者を知って頂くために、さんえすクラブ役員・事務局が中心となり、生活クラブ・福祉クラブ両生協と話し合いを重ねることで制作されました。

そこで、以前発行した「さんえすクラブガイドブック」より、交流会開催に重点に置いた内容となっています。

デザイン全体のイメージは、生き活きと成長する大樹。

交流会を通じて、生産者と組合員が共に学び共に成長して行くために、少しでもお役に立てればと願っています。

また、発行にあたって、ご協力を頂きました多くの方々に、厚く御礼申し上げます。



2019年発行さんえすクラブガイドブックVol.2

生産者交流会の申込みについて

■申請方法は3種類あります。

1. 連合生産者（連合取組品あり）⇒WEB システムで申請
※（有）ライフ・アートは神奈川生産者の申請方法となります。
2. 神奈川生産者（連合取組品なし）⇒「生産者交流会申請書（WEB システム転記用）」
※別冊「生産者交流会のてびき」P103 の書式）で単協の担当者へ申請
3. さんえす交流会（2～3社以上）⇒「さんえす交流会企画申請書」
※別冊「生産者交流会のてびき」P107 の書式）で単協の担当者へ申請

■詳細は別冊「生産者交流会のてびき」でご確認下さい。

		単協独自取組品（連合取組品を除く）			オンライン 交流会	連 合 取組品
ページ	交流会開催可能な生産者名	生活クラブ神奈川【班個】	生活クラブ神奈川【デポー】	福祉クラブ生協		
3	（株）秋川牧園	さんえすキャンペーン時のみ	鍋つゆ、サラダチキン、炭火焼	鶏肉、カレー（開発品）等	○	あり
4	（有）アグリサポートシステム	どらせん、ミレッパ他	きなこかりんとう、のりんとう、ポテトチップスなど	らっきょう酢	○	なし
5	（株）ウエルライフ	健康食品、基礎化粧品、入浴剤 他	同左	健康食品、薬膳材料	○	なし
6	（株）ヴィボン	さんえすキャンペーン時のみ	ザクロジュース、ツナカン、バルサミコ酢、オリーブオイルなど	バルサミコ酢他	○	あり
7	英君酒造（株）	なし	なし	なし	○	あり
8	（株）オルタフーズ	パン、菓子、冷凍ケーキ・菓子	同左	パン、菓子、冷凍ケーキ・菓子	△	あり
9	（株）カジノヤ	納豆	同左	なし	○	あり
10	共生食品（株）	豆腐類、冷凍卵の花、味付けいなり皮	同左	豆腐類	○	あり
11	（株）泰山食品商行	冷凍味噌漬け魚、魚マリネ	かりんとう、豆菓子、スープなど	冷凍味噌漬け魚、たらこ他	○	あり
12	（株）ニッコー	冷凍五目あんかけそば、みんなの畑からまる丸餃子他	同左	徳陽北京餃子	○	あり
13	（株）浜食	漬物	同左	なし	○	あり
14	（株）豆彦	豆腐類、乾燥おから	同左	乾燥おから	○	あり
15	（株）エコ・グリーン	化粧品、すいとん粉	同左	化粧品	×	なし
16	（有）カワグチ企画	印章・念珠、国産花火、ガラス製品などの季節品	同左	印章・念珠、国産花火、ガラス製品などの季節品	○	あり
17	（有）生活アートクラブ	フィトンα、防虫、脱ブラ、オーガニックコットン、竹布他	同左	特別企画（にっぽんの旨い）	○	なし
18	（株）しむら	セサミオイル、ヘナ他	同左	セサミオイル、ヘナ他	○	なし
19	（有）ライフ・アート	畳張り替え（国産いぐさ畳）	同左	畳張り替え（国産いぐさ畳）	×	あり



食品の生産者

非食品の生産者

交流会で会いましょう



さんえすクラブ

<http://www.sanesu-club.jp/>

