

ワーキングママにもぴったり！時短で本場韓国の味をラクラク調理
こだわりの有機米を100%使用したもちもち食感がたまらない

『冷凍トッポキ』

2017年2月取組み

<http://www.seikatsuclub.coop>

生活クラブ生協連合会(本部:東京都新宿区、以下生活クラブ)は、2018年2月、本場韓国の味をご家庭でも簡単に調理頂ける「冷凍トッポキ」を取組みます。



<調理例:玉ねぎ、さつま揚げ、チーズ>

こだわりの有機米を100%使用！もちもち食感がたまらない「冷凍トッポキ」

本品は、韓国産無農薬で栽培され、現地でも希少性の高い有機米を100%使用したお餅を使用しています。セットの、コチジャンベースにオリゴ糖、オーガニック砂糖、昆布エキスなどで作った辛口ソースを温め、お餅と、お好みで玉ねぎ、さつま揚げなどの食材を入れて炒めるだけで完成。アレンジで、トッピングにチーズをのせても美味しく頂けます。料理時間はたったの10分ほど。ワーキングママや時間を賢く使いたい方にもぴったりです。チーズの量や野菜の具材で辛さを調整して、あなただけのオリジナルなトッポキをご堪能ください。

本場韓国の味をお届け～日本と韓国を味で結ぶ“味の文化交流”の取組み～

生活クラブと韓国ドゥレ生協連合会(以下韓国ドゥレ生協)は、“食”を通じた文化交流を目的とした“味の文化交流”を行っています。韓国ドゥレ生協が取扱品目を生活クラブが共同購入するもので、ご好評を頂いた2016年に続き、2度目の企画となります。

生活クラブと韓国の協同組合の交流の始まりは、1983年まで遡ります。韓国の協同組合のメンバーが、当時韓国ではまだあまり普及していなかった生協を学ぶために生活クラブを訪問したのがきっかけです。以降、研修生制度や、日韓協同組合運動協議会、日韓協同組合交流ツアーなどを通じて、両国の生協の交流は続いてきました。

韓国ドゥレ生協は、生活クラブと近い理念を持ち、組合員と生産者が一緒になり、安全で確かな材を共同購入しています。今回の企画は韓国ドゥレ生協連合会の共同購入品の中から、日本でもなじみのある食品の「冷凍トッポキ」と「参鶏湯(サムゲタン)」の2品を取組みます。いずれも国内自給を追求し、不要な添加物を使わずに作られています。

詳細 URL: <http://seikatsuclub.coop/activity/20160331.html>

生活クラブは、今後も確かな素材の安心・安全な「食」をお届けするとともに、健康な食の知識・食べ方を広くご提案。健康な食のデザイン＝バイオサポの理念を中心に、未来の食の安心へとつなぐ「サステイナブル(持続可能)なくらし」の取組みを、より幅広く、さまざまな方向から提案してまいります。

NEWS RELEASE

◇お召し上がり方

※玉ねぎ(中)1個、さつま揚げ2枚、とろけるチーズ3枚を使用した調理例

- ①冷凍トッポキを自然解凍(流水解凍)し、水にさらして水けを切っておく。
玉ねぎはスライスする。さつま揚げは細めに切る。
- ②熱したフライパンに添付のソース130gと水150ccを入れてよく混ぜる。
- ③玉ねぎ、トッポキ、さつま揚げの順に入れて約3分間炒める。
- ④チーズをトッピングして出来上がり。



◇「冷凍トッポキ」概要

品名：冷凍トッポキ
取扱日：2018年2月
内容量：トッポキ400g、ソース130g(冷凍)
価格：990円(税抜き)
提携生産者：株式会社 第一物産(東京都)
※北海道エリアと、生活クラブデポー(店舗を除く企画です)。

◇生活クラブについて

生活クラブは生協の中のひとつです。今から約50年前、「まとめ買いして安く分け合おう」と、200人あまりのお母さんたちが集まって牛乳の共同購入を始めたことからスタートしました。今日の生活クラブでも、既存の商品を購入するのではなく、自分達の生活に必要な品物を、自分たちが開発過程にかかわりながら生産者とともに、納得いくものをつくるという、徹底したものづくりの姿勢でとりにくんでいます。

生活することは、消費することです。”なにを””どのように”消費するか、という選択は、そのまま、「どんな未来にしたいか」「次の世代へ何を手渡したいか」へとつながっていきます。私たちは、自然と共生し、食べ物(Food)、エネルギー(Energy)、福祉(Care)をできるかぎり自給・循環させる「サステイナブル(持続可能)な生き方」を選びます。

いま生きるいのちと次世代のいのちを、おなじように大切に考えて、すべての活動を行います。

URL: <http://www.seikatsuclub.coop>

生活クラブ資料請求申込み URL: <https://welcome-seikatsuclub.coop/>

