

子どもも食べやすい優しい味わい！中からとろけるチーズがまろやかな
「おさかなチーズバーグ」新登場
～「子どもに魚を食べてほしい」という組合員の声から誕生～
2018年9月より

生活クラブ生協連合会(本社:東京都新宿区、以下生活クラブ)は、2018年9月より「おさかなチーズバーグ」の共同購入を開始いたします。



「おさかなチーズバーグ」は、国内で水揚げされたぶりを使用した、子どもも美味しくお召し上がりいただけるチーズハンバーグです。「子どもに魚を食べてほしい！」という組合員の声から生まれました。

本製品は、千葉を中心に国内で水揚げされたぶりの魚肉に塩コショウで味付けをし、国産の玉ねぎをたっぷり混ぜ合わせて作りました。さかなが苦手な子どもにも食べやすいよう、ぶりをフィレ加工した後に、血合い部分を極力洗浄し、チーズを加えることで魚臭さを抑えています。ハンバーグを焼く過程で中のチーズが溶け出すので、まろやかで優しい味わいをお楽しみいただけます。

そのままはもちろん、お好みでケチャップやソース等の調味料をかけてもより美味しくお召し上がりいただけます。調理が簡単のため、食卓のメインディッシュとしてだけでなく、お弁当のおかずにもご使用いただけます。

生活クラブでは、今後も「毎日の暮らしを私らしく豊かにしたい。」方々をサポートし、安心・安全な食品で健康な食べ方をみなさまに提供していき、「サステイナブル(持続可能)な生き方」を大切にまいります。

◇製品情報

品名：おさかなチーズバーグ
取扱開始日：2018年9月より
内容量：8個(約200g)(冷凍)
価格：368円(税抜き)
提携先：千葉県漁業協同組合連合会(千葉県)
※北海道エリアを除く企画です。生活クラブのデポー(店舗)でも取扱います。

※魚肉と、骨・皮は分離させておりますが小骨が混じる可能性がございます。
骨には十分注意してお召し上がりください。
※品質が低下しますので、再冷凍は行わないでください。
※賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。



NEWS RELEASE

◇ お召し上がり方

フライパンに油をひき、温まりましたらうっすら焦げ目がつくまで両面を焼き、蓋をして蒸し焼きにしてください。蒸し焼きにすることで、中に含まれているチーズが溶け出て、より美味しく仕上がります。そのままでも十分おいしくお召し上がりいただけますが、お好みでケチャップやソース等の調味料とともに召し上がりください。



◇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。

U R L: <http://www.seikatsuclub.coop>

生活クラブ申し込み URL: <https://welcome-seikatsuclub.coop/>

