

Contents

- 02-05 商品ものがたり
さくらカステラ
- 06-07 そうなんや! 生協
コープのカルチャー教室で
「私の秋」を見つけよう
- 08-09 知ってる? 食の安全・安心
サプリメント
摂るほうが良い?
- 10-11 information
- 12 【お知らせ】きょうされん第41回全国大会in京都
- 13 子育てぺちゃくちゃん
わが子のいたずら武勇伝
- 14-15 読者投稿コーナー ほっとTIME
- 16 四季彩ごはん



▲今回お話を伺った株式会社和菓子の万寿や
(左から)商品開発部主任 矢土 佳代子さん
営業部主任 中村 忍さん、営業部 佐々木 俊介さん



秋刀魚で
アクアパッツァ



商品ものがたり

さくら卵に信頼あり、
職人の技に自信あり

▲生地余分な空気を抜き、きめを整える「泡切り」。職人の技は新しい世代に受け継がれています。



リニューアル
します!

さくらカステラ
宅配9月3回から取り扱い
店舗にて取り扱い(9月1日から)

さくら卵たっぷり、 ぜいたくなカステラ

京都生協の組合員にはおなじみ、かわいい桜色の「産直さくら卵」。新鮮さとまろやかさに加えて、生産者の顔が見える安心感から多くのファンがいます。そんな産直さくら卵をふんだんに使ったカステラが「さくらカステラ」です。

製造するのは三重県伊勢市にある和菓子メーカー「和菓子の万寿や」。他にも「みたらし団子(杵

つき)」や「小餅(杵つき)」、「水無月」など、京都生協取扱商品だけでも15~20品、コープきんき取扱商品も含めると30品以上の商品を製造しています。

つながる 安全・安心への想い

万寿やと京都生協の取引が始まったのは、1979年のこと。当時から「合成着色料不使用の安全・安心な和菓子づくり」と「素材の味

をそのまま活かす製法」を大切にしていた万寿や。その評判を京都生協の食品担当バイヤーが聞きつけ、工場見学に訪れたのがきっかけだったと言います。

「万寿やが大切にしてきたことが、生協の考え方や宅配のスタイルにマッチしたのだと思います」と、営業部の佐々木さんは話します。

