

Contents

02-05 商品ものがたり
かもめ鮮魚ボックス／かもめ直行便



▲今回お話を伺った
京都協同食品プロダクト株式会社
営業部 統括マネジャー
小林信之さん

06-07 そうなんや！生協
ユニセフ ミャンマースタディーツアー参加報告

08-09 食とくらしの安全・安心
・畝山さんに聞く！食の安全・安心
「オーガニックと慣行栽培」
・くらしの安全・安心
「住宅の点検商法にご用心！」

10-11 information/ 被災地の今

12 京都生協からのお知らせ
・谷口真由美さん「よくわかる憲法の講演会」
・創立55周年記念企画商品のご案内

13-15 読者投稿コーナー ほっとTIME
16 四季彩ごはん



ツバスと長いもの なめ茸和え

表紙は「かもめ鮮魚ボックス」の魚種一例。この回はサワラ、トビウオ、豆アジが入っていました。



宅配 かもめ鮮魚ボックス (魚種2種以上) **店舗** かもめ直行便

9月2回取り扱い
(※時期によって、宅配週は変動します)

毎週金曜日取り扱い
(バリエティ・二条駅・桃山・祝園駅を除く)
※時化や市場休場で休止週あり



商品ものがたり

京都の海を中心に
旬の魚を新鮮なままお届け

▲買い付けてきたばかりの真アジ。この後、すぐに「かもめ鮮魚ボックス」への箱詰め作業が行われます

本当においしい魚に出会える 絶好のチャンス

日本人の魚料理離れが進んでいる、と言われている昨今。魚をさばいたことがない人も今や珍しくありません。「そういう人こそ、気軽に『かもめ鮮魚ボックス』や『かもめ直行便』にチャレンジしてほしい。上手にさばけなくても、あら汁にしたらいいんです。すごくおいしいお出汁が出来ますよ」と話すのは京都協同食品プロダクト株式会社

営業部統括マネジャーの小林信之さん。

宅配で取り扱う「かもめ鮮魚ボックス」では、届いた当日は刺し身、次の日は焼き魚や煮魚、小魚は揚げ物、と多彩な魚料理を楽しめるように、2種以上の魚を詰め合わせています。「魚はおいしくない、という声をよく聞きますが、それは鮮度の良い本当においしい魚をご存知ないからではないか、と思います。『かもめ鮮魚ボックス』『かもめ直行便』を通じて、おいしい魚を

知ってほしい、そして魚ファンを増やしたいですね」と小林さんは話します。

活きのいい魚をお届け

「かもめ鮮魚ボックス」は、1983年から続いてきたロングセラー商品。誕生のきっかけは、「冷凍ではなくて、生の魚を食べたい」という組合員の声でした。「京都の海で取れた鮮度のいい魚を、京都の人に食べてほしい」という京都府漁業協同組合と京都生協の想いも相