



おたより  
しよら  
か

**東** 都生協の材料で作る「子ども食堂」はとても素晴らしい取り組みですね。  
東久留米市 徳永 和子

**問** 違い探しはアプリでも脳トレのために「オッ、待っていました!」と楽しみにTRYしました。  
江戸川区 とこ

**社** 会全体とのつながり方、人間模様、商品を創り出す人々の意気込みなど沢山の熱が詰まったこの1冊の中身はすごいです。いつもバッグに入れて隅々まで読んでいます。  
横浜市 こよみ



**「未** 来につなぐ募金」の記事でいろいろな活動があることを知りました。  
板橋区 Hanako

**問** 違い探しは見つかる楽しいです。これからもよろしくね。  
国立市 とりちゃん

**商** 品が入っている袋のリサイクルを知らない組合員がいることに驚きました。商品案内を見ないで処分してしまうのでしょうか。みんながほかのカタログや連絡事項も見てくれたら良いと思います。  
八王子市 佐野 恵美子



「豚肉」にまつわるエピソードを教えてください!



●塩・こしょうした薄いバラ肉の上に大葉と茹でたいんげん、にんじんを乗せて巻いて楊枝で止めてフライパンで焼いて麺つゆで仕上げます。  
北区 コット

●豚肉スライスと薄切りした大根のトマト煮です。  
世田谷区 あーこ

●茹でたブロッコリーに豚小間肉を巻いて焼き、しょうゆ、みりんなどで味付けする。半分に切ると可愛くてお弁当によく作ります!  
目黒区 arinko

●寒い日には、白菜とバラ肉の重ね煮で味付けはシンプル、ポン酢やごまだれをお好みいただきます。豚バラやひき肉のバラ凍結は、必要な分を解凍できてうれしいです  
昭島市 naru



●豚肉と白菜のミルフィーユが好きです。コンソメ味、トマト味、クリーム味、カレー味も良いです。スープも飲めて最高です。  
中央区 トラユリ

●「霧島黒豚」は一般的な白豚より2カ月ほど長い飼育期間だと知り驚きがありました。  
板橋区 小林 裕子

●常夜鍋です。シンプルな料理がおいしくいただけるのは、素材がいいから。  
八王子市 あお

●よく注文する豚肉商品は、わたしのこだわり商品の「東都めぐみ米豚スタミナ漬」です。  
調布市 藤島 礼子



●真夏の暑い(今後ますますの酷暑)時期は、特に大変だなーとつくづく思います。これだけの色々な管理があって私たちに供給されていること、感謝しかないですね!  
練馬区 篠田 説子

●「産地直結」と優しい呼び方ですが、温度調節と時間との戦いに神経を注いでくださっているのが伝わってきました。ありがとうございます。  
小金井市 藤本 弥生

●多くの行程があり、良質なものが届けられる仕組みがよくわかりました。  
足立区 マリ

●普段は目に見えない物流が解説されていて、とても理解が深まりました。色々工夫されているのだなとさらに感謝です。  
港区 なお

### 「物流の仕組み」で気づいたこと



食の未来づくり運動

●しっかり人の目のチェックを入れながらも、オートメーション化されたシステムがあってこそ新鮮なお野菜がいただけるのですね。配送料は安すぎるくらいに感じました。  
小金井市 やちむん

●収穫してから消費者の手に渡るまで、裏方として幾多かの選定チェックを機械、また人の手(目)でやっていることがわかりました。  
多摩市 あたごじじ

●物流の裏側を知ることができよかった。何工程もの流れがあって自宅へ商品が届くとは思っていませんでした。じゃがいもが蛍光灯の光で変色するために紙袋の点など、鮮度を保つことに気を使って届けてくれていることをうれしく思いました。  
品川区 スリム

## おしえて Q&A

### 組合員から寄せられた声や質問にお答えします。

**Q** 「りんごジュース」900mlの企画がなくなり困っています。「農協野菜Days美味野菜」900mlの企画回数を増やしてほしい。ごみ削減のためにも大容量の規格が望まれます。

**A** 「国産りんご100%ジュース(濃縮還元)900ml」は、2022年の大雨と2023年夏の記録的な酷暑と雨不足で2年連続の不作となり、原料ストックがなくなったため、2024年7月4日から休止しています。2024年の作柄次第となりますが、原料が確保できれば、2025年1月以降の企画で再開予定です。

「農協野菜Days美味野菜100% 900ml」は、声に応じて7月5日以降は隔週サイクルで企画しています。なお、「東都野菜ジュース(トマトミックスジュース)900ml×6」は、東都生協プライベートブランドで、「リユースびん」商品です。



東都野菜ジュース(トマトミックスジュース)900ml×6

東都生協のリユースびんは、大切に使用すれば20~30回繰り返し使うことができます。

水洗いして、乾かして、供給時に返却してください。フタやラベルは付いたままの返却でOKです。

**Q** Webで商品を注文していますが、もう少し詳細な商品表示があるとうれしい。購入しても食べられないものが入っていることがあり、最近注文をしなくなりました。食事制限がある人には原材料と栄養成分表示は必須のように思えます。パッケージに表示されている画像を加えるなどの対応をしてもらえないでしょうか。

**A** 東都生協のWeb注文ページで確認できる商品情報は、価格や規格、温度帯などの一般的な情報以外では「原材料」「カロリー」「食塩相当量」「製造地」があります。今回ご要望いただいた「栄養成分表示」などについても今後の課題としています。

全ての商品の正しい栄養成分表示の確認と登録、Web画面の改修などさまざまな対応が必要なため、すぐに実現することは難しいのですが、改善課題として対応を進めています。

**Q** 利用代金の引き落とし口座に「ネット銀行」も加えてもらえないでしょうか。

**A** 最近では「ネット銀行」も多く、同様のご要望をいただいています。

現在、東都生協では65の金融機関(信用金庫・農協を含む)で利用が可能となっており、都内の生協では最も多い金融機関の取扱数ですが、全ての金融機関に対応することはできていません。現在取扱金融機関については登録人数が少ない金融機関も多くあり、今後、取扱金融機関を増やすことの是非については一定の基準などを検討した上で、組合員の皆さまの声をいただきながら慎重に進めていきます。

**Q** いつも「MOGMOG」の「おしえてQ&A」の質問の回答が分かりやすく参考になります。ところで、今さらなのですが、東都生協への質問や意見はどちらへどういう形で届けられればいいのでしょうか。

**A** 毎月4回の週の商品案内「Sanbonsugi」のp.2に「ひとこえ生協」の用紙を掲載しています。切り取って記入し、供給時に提出してください。

また、東都生協ホームページのトップページに「ひとこえ生協」というアイコンがありますので、そちらからいつでもメールにて質問・意見をすることができます。

回答を希望される方には、内容によっては2~3週間ほどお時間をいただく場合がありますが、全て個別に回答させていただきます。

ぜひ、「ひとこえ生協」に質問や「こうだといいな」「ここがうれしい」の意見や感想をお寄せください!



「ひとこえ生協」は、商品案内「Sanbonsugi」毎月4の企画回 p.2に掲載されています



😊 ホームページからはここをクリック! または右上の二次元コードから

### 「これ良かった!」の声もお待ちしております♥

✉ 子どもが50周年記念商品「河内晩柑ドライフルーツ」を遊びに行く時のおやつに持って行ったら、お友達がとても気に入ってくれうれしかったです。ちなみに我が家もこの商品が大好きで毎回4袋買っています。本当においしいです!

✉ 「北海道放牧豚バラスライス」はきれいな豚肉で、バラ肉とはいえ、上品な味と肉質のやわらかさを堪能しました。

✉ 「ベジボン!」でいただいた千葉の生落花生、ぷっくりしていて、中はホクホクで甘く、とてもおいしかったです。

✉ 東都生協で育った息子は「四万十ぜんまい」が就学前からのお気に入り、さっと湯がいて白和えに加えるのが好きです。「ひきわり納豆」もお気に入り。おそばに入れます。