生活者・生産者をむすぶ生活クラブ（エス）を楽しみ、
参加する（エンジョイ＆ジョイン）ための情報提供がジョイエスの役割です

ジョイエス

生活クラブ 東京

11 2026 November



特集

秋の協同村で デイキャンプを楽しもう

平和と非戦の願いを込めて

パレスチナでは土地を守り、自分たちのアイデンティティを守るため、オリーブオイルの生産が続けられています。今年度も共同購入を通したパレスチナのオリーブオイル生産者支援に取り組みます。

パレスチナ産エキストラバージンオリーブオイル

450g ㈱オルター・トレード・ジャパン

2,300円（税込）＋カンパ100円

注文番号 110370 11月2回（45週）企画

カタログ配付：10/26～10/30
注文書提出締切：11/2～11/6
配達：11/23～11/27
※デポーでも12月に取組み予定です 詳細はこちら▶

あきる野市にある協同村ひだまりファームで、秋の自然に親しみませんか？気の置けないお友だちやご家族で、のんびりデイキャンプが楽しめます（関連記事 P4-5）

組織の概要
（2026年9月末現在）

●組合員数（デポー含む）93,179人 ●9月度加入582人／脱退616人 ●9月度利用高21億6,253万円／世帯当り30,219円（デポー除く）



はてなの解説

生産者直伝！ひじきのペペロンチーノ

ひじきは煮付けなど和風の料理が一般的ですが、実は油との相性も良いんです！生産者直伝の洋風の食べ方をご紹介します。

【材料(4人分)】ひじき20g、にんにく2片（10g）、赤唐辛子1本
オリーブオイル、塩・こしょう

①水で戻したひじきは食べやすい長さに切る。にんにくと赤唐辛子はみじん切りにする。
②フライパンにオリーブオイル大さじ３とにんにくを入れて火にかけ、少し色づくまでゆっくりと炒め、赤唐辛子を加えて香りを出す。
③ひじきを加えて絡めるようにして炒め合わせ、塩・こしょうで味を調え、オリーブオイル少々を回し入れて完成！

ひろがれ!! せっけんカフェ♪

せっけんアドバイザー養成のための連続講座

食材と同じくらい大切な私たちの消費材「せっけん」ですが、その利用率は低迷しています。そんな中、「せっけんをもっと使えるようになりたい、みんなにお勧めしたい」というせっけん愛を語る組合員の有志を集めて、せっけんの伝道師を育てる活動「せっけんプロジェクト」を環境政策委員会で立ち上げました。共通の目標である、「せっけんの利用率向上」をめざして、今自分たちにできることは何か？せっけんプロジェクトは現在進行中です。

せっけんカフェ2026キックオフ 特別企画 **7/4**

香害って何？

子どもにもひろがる見えないリスク

講師：平賀典子さん



洋濯洗剤や柔軟剤が引き起こす香害の実態について学びました。
「悪意なき汚染」に辛い思いをしている方がいることを、多くの人に知ってもらいたくなる講座でした。

会場とオンラインにて開催しました

夏休みお楽しみ企画 **8/24**

落合水再生センター見学

下水の汚れは微生物の力と沈殿によってほとんど取り除かれている点が印象的でした。最後は塩素消毒して川や海に放流します。



この下が処理場とは想像もつきません



下水処理の工程を実際に見学しました

せっけんカフェ2026（全4回）

第1回 7/18 せっけんとは？ せっけんと合成洗剤の違い



オリジナルテキストによる講義、実演や実験、グループ討論や発表など盛りだくさんの内容でした。

せっけんと合成洗剤の汚れ落ち比較実験

一番よく汚れを落とすのはどれ？



実験の様子

口紅を塗った布を10回もみ洗い。結果は予想通り？意外？会場は大盛り上がり。



4位：合成洗剤(粉末)



1位：固型せっけん(生活クラブ)

実験の結果

1位	固型せっけん（生活クラブ）
2位	粒状せっけん（生活クラブ）
3位	洗濯用液体せっけん（生活クラブ）
4位	合成洗剤(粉末)
5位	合成洗剤(液体)

第2回 9/19 やっぱりせっけん 「せっけん運動」PRTR制度とは

日本の合成洗剤の広がりに対する「せっけん運動」と2001年に施行されたPRTR制度について学びました。実演は煮洗いや黄ばみ落としなどを行いました。





左）歯磨き後、温州みかんジュースの味の変化を比べました
右）せっけんの使い方について質問タイム

第3回 10/17 化学物質は合成洗剤だけじゃない

第4回 11/14 学びから語りへ

地域に学びの場を

なんといっても「せっけん」は汚れ落ちがバツグンです！さっぱりと仕上がり、身体や環境に余計な負荷をかけません。せっけんの良さをひとりでも多くの人に知ってもらい、気持ちよく使いこなしてほしい。「まっ白」「いい香り」「除菌」「消臭」などと謳われて市場にあふれている合成洗剤とは違うことをわかってほしい。

その学びの場を地域に広げるために、せっけんプロジェクトでは連続講座のパッケージ（共通テキスト・実演や実験の手順など）をつくりました。この受講生たちが「せっけんアドバイザー」となって地域に飛び出し、学びの場をつくってさらに語り手を増やしていきます。まだよちよち歩きですが、この活動がたくさんの人の手を借りながら大きく育つことを願っています。

（せっけんプロジェクト担当理事　加瀬和美）

せっけんについて（生活クラブ連合会）▶

問合せ：政策調整部
03-5426-5204

生活クラブ 協同村ひだまりファーム

秋の協同村でデイキャンプを楽しもう



▲古民家を改築したカフェ「丘の木陰」前で記念撮影。
生活クラブ東京の広報政策委員がデイキャンプを楽しみました

秋川のほとりにあるほっとする農空間、それが生活クラブの協同村ひだまりファームです。1991 年に「楽しむ、学ぶ、交流する」場として開村し、年間 5,000 人以上が利用しています。約 3,500 坪の敷地内には果樹園や畑、キャンプの施設があり、収穫や川遊びなどの自然体験のほか、バーベキューも楽しめます。古民家の一部を残してつくったカフェや太陽熱を活用したシャワー、生ゴミのコンポストなど、資材や自然の循環を感じられる設備も。
紅葉に包まれゆったりした時間が流れる協同村ひだまりファームで、自然の豊かさを味わい、リフレッシュしませんか。



▲手作りの看板がお出迎え

受付で道具をレンタル・購入

協同村に到着したら、まずは受付。網や鉄板、炭などバーベキューに必要な道具もレンタル･購入できます(一部有料)。本格的なキャンプ道具がなくても、食材と食器を準備すれば、気軽にバーベキューが楽しめます。

水の木陰・火の木陰でバーベキュー

協同村の一番奥にはおひさまが降り注ぎ爽やかな風が感じられる広々とした芝生のキャンプサイトがあります。キャンプサイトには、日帰りの方も利用できる洗い場「水の木陰」やバーベキューが楽しめる「火の木陰」が並んでいます。



広々とした洗い場「水の木陰」。
消費材のキッチン用液体せっけんとハンドソープも備え付けています



水の木陰の隣には、直火 OK のかまど「火の木陰」があります。
みんなで協力して火を起こします



火を囲んでの食事に会話も弾みます

バーベキューの後は村内を散策



カフェ「丘の木陰」



木のぬくもりあふれる店内

丘の木陰でカフェタイム

バーベキューでお腹がいっぱいになったらカフェ「丘の木陰」でコーヒータイム。コーヒー（ホット・アイス）や紅茶の他にも、自家製のウメジュースや赤しそジュース、消費材のジュースなども注文できます。
飲み物以外にも、キーマカレーやラーメンなどの軽食も提供しています。



テラス席には古民家で使われていた、建具や柱も活用しています

野菜や果物の収穫を体験

村内の畑や果樹園では、その時々の収穫体験も楽しめます。季節や生育状況によって、体験できる内容が異なります。予約時にお問合せください。



8 月にはブルーベリー摘みができました
秋にはみかんやサツマイモの収穫を予定しています



協同村の歴史を垣間見られる資料を展示しています

記念館で協同村を知ろう

アメリカ人の弁護士トーマス・ブレークモア氏が農場・別荘として使用していた土地と建物を、生活クラブの活動に共感した同氏から譲り受け、協同村は誕生しました。室内で休憩ができる記念館の 3 階には、協同村の歴史やブレークモア氏に関する資料なども展示しています。



生活クラブの消費材で おすすめ!キャンプごはん

アヒージョ

アヒージョの素
1 セット（素 40g、ハーブ 0.6g）
オリーブオイル　大さじ 3
エコシュリンプむき身　150g
ミニトマト、マッシュルーム、パプリカ、ブロッコリーなどお好みの野菜
※アヒージョの素 1 セットに対し、具材 300g ～ 400g

①フライパンや小鍋にアヒージョの素とオリーブオイルを入れ、食べやすい大きさに切った具材を並べる
②蓋をして火にかける
③火が通ったら、仕上げにハーブを加えてできあがり！

具材を食べた後は、残ったオイルに茹でたパスタをからめてペペロンチーノ風にも



イベント案内

通年でさまざまなイベントを開催しています

●石窯ピザ焼き体験
11 月 7 日（土）11：00 ～ 13：00
参加費：1,800 円／ 1 人
ピザ生地を伸ばしてトッピング。石窯に入れて焼きます。（ワーカーズ・コレクティブ草の実主催）

●イチから作るドラム缶風呂
11 月 8 日（日）9：30 ～ 16：00
参加費：5,000 円／ 1 人
秋川のきれいな水と河岸の地形を生かして、手づくりの露天風呂を楽しみます。
（NPO 法人地球野外塾との共催）

●糸紡ぎ体験とスワッグ・リース作り
11 月 8 日（日）10：00 ～ 12：00
13：00 ～ 15：00
参加費：500 円／ 1 人
綿の収穫と糸紡ぎを体験し、綿を使ってスワッグやリースを作ります。
（協同村 綿サークル主催）

11 月中旬以降のイベントは P6 & WEB に掲載しています

問合せ・利用申込み

協同村ひだまりファーム
あきる野市戸倉 863
TEL　042-596-0103
（受付：休村日を除く 9 時～ 17 時）
休村日　火・水曜日、年末年始
（7 月第 3 木曜日から 8 月末は休村日なし）

利用料金
日帰り：中学生以上 510 円
4 歳～小学生 310 円
キャンプ：4 歳以上 820 円
※繁忙期（4/15 ～ 5/15、7/1 ～ 8/31 は ＋200 円）
※ 3 歳以下無料
駐車料金　**日帰り**：600 円
宿 泊：1,200 円
※駐車場は 18 台（予約優先）

11/1 ～ 3/15 は駐車料金半額！

▲詳細、最新のイベント・利用情報はこちら

生活クラブ総合案内窓口 おしえてネっと

03-6679-6103
受付時間：月～金（祝日除く）10:00～15:00

暮らしの中の困りごと・悩みごと「おしえてネっと」にご相談ください

「おしえてネっと」は、生活クラブと生活クラブ運動グループが作ってきた機能を、多くの組合員に活用いただくための総合案内窓口です。子育てや介護、お金（家計）のことなど、日々の暮らしの中での心配ごとや困りごとは人それぞれ。
生活クラブのネットワークがきっとお役に立ちます。



詳細・WEBからのご相談▶

『ジョイエス』12～3月号 モニターを募集します

モニターアンケートのご意見は今後の紙面づくりに反映させていきます。4号分すべて期日までに回答いただくと、謝礼として1,000円分の図書カードをプレゼント。

●11月13日（金）締切
（応募多数の場合は抽選。当選者のみにメールでご連絡）
◀申込みはWEBサイトから
TEL 03-5426-5204（政策調整部情報政策課）

9月 理事会報告 議事抜粋

●「農業と食料を守るための所得補償制度を求める署名」への取り組みについて ●拠点配送（拠点班）の定義再整理と供給割戻し対象について ●（株）生活クラブすまい・る主催の学習会について ●「子育てひろばぶらんこ」ならびに「生活クラブあのねのお家」の賃金支給規定の改定について ●再雇用職員の賃金改定について

東京役員の リレーコラム



エッコロ40周年「おたがいさま」をこれからも

エッコロたすけあい制度は1986年にスタートし、今年40周年をむかえました。
スタート時はエッコロ共済（当時の掛け金は200円）として組合員活動の保障や慶弔金、節目祝い金が主な給付でした。
しかし、班配送より個別配送の組合員数が上回った2002年頃から、組合員同士のつながりや関係性が薄れてきていることを危惧し、見直しを始めました。
2008年からはエッコロたすけあい制度と名称も変更し、組合員がケアしあうことで、意識的につながりをつくっていくことを明確にしました。
エッコロは「困ったときはおたがいさま」の気持ちでたすけあう仕組みですが、コロナ禍以降、ケアの利用が減少しています。
ちょっとした困りごとでも「エッコロでお願いできるかな?」と相談することや、ちょっとしたことしかできないけれど「誰かの役に立てるかな?」と手を挙げてくださることが、とても重要です。
「エッコロ」は、イタリア語で「はい、どうぞ」と手を差し伸べるときに使われる言葉です。
気軽に頼み、頼まれる関係をつくり、地域でのたすけあいの輪を広げていきましょう。

（生活クラブ東京 副理事長 小寺 浩子）

切り取って下の部分を提出してください

わたしの声カード

生活クラブや消費材への意見・要望、企画申込みはこの用紙またはWEBで提出できます。みなさんの声をお待ちしています。

氏名　電話番号
センター　組合員
デポー　コード
提出日 /

事務局記入欄	
センター／デポー	東京本部
／印	

〈お願い〉ご記入の内容について該当項目に○をつけてください。
①提案・要望・質問 ②みんなに伝えたいこと ③ジョイエスの感想 ④企画申込み ⑤その他
●質問には2週間程度でお答えしていますが、詳しい調査が必要な場合などさらに時間をいただくことがあります。
※事故品の連絡は現物を保存のうえ、すぐにコールセンター・デポーにお電話ください。生鮮品の報告は翌週までです。
※配送をご利用の方は配達便に、デポーをご利用の方は各デポーのフロアーワーカーズまでご提出ください。

ご希望のイベント名をご記入ください

※ご記入いただいた情報は目的以外、または次の条件以外では第三者に開示しません。
①ご本人の同意がある時 ②ご本人を特定できない状態で開示する時 ③生活クラブの関連団体、提携先より回答することが望ましい場合

● WEBでも詳細の確認・お申込みができます▶

展示即売会

スーツ・ジャケット・ワイシャツのお仕立て

スーツ・ワイシャツのお仕立ては通年、生活クラブ赤堤館で承ります。中間マージンを通さないから実現できるコストパフォーマンスの良さ、オプションの豊富さを実感してください。

●赤堤館スーツお仕立て会 要予約

11月21日（土）～23日（月）10:00～16:00
会場：生活クラブ赤堤館（世田谷区赤堤4-1-6）
予約電話番号：03-5300-4688（事前予約制）
ベストファイブ（定休日：火・水・日）

●デポー石神井 展示会

11月28日（土）29日（日）10:30～17:30
会場：デポー石神井（練馬区石神井台8-22-5）
TEL：03-5947-3460

●デポー国領駅前 展示会

12月5日（土）6日（日）10:30～17:30
会場：調布センター（調布市国領町3-3-5）
TEL：042-442-0710（デポー国領駅前）

問合せ 展示会関連
TEL 03-3324-4502（10:00～16:00）
定休日：火・水・日

●東京真珠 謝恩セール 特別ご招待会

12月4日（金）～6日（日）10:30～19:00
※6日（日）は18:00まで
会場：時事通信ホール（中央区銀座5-15-8）
広々とした会場に1万点以上のジュエリーを取り揃えています。表示価格より30%OFF！更に50%OFFコーナーも！ぜひご来場ください。

問合せ 事業部
TEL 03-5426-5206（9:00～17:00）
定休日：土・日

協同村

豊かな自然の中で、農業体験やキャンプなどが楽しめる生活クラブの施設です

入村料：510円（4歳～小学生310円）
駐車料：600円／1日
（11/1～3/15は駐車料金半額）
ページ右上の二次元コードより申込みできます。P4～5にも企画を掲載しています。

生活クラブ東京主催企画

●石積みワークショップ

11月28日（土）29日（日）10:00～15:00
参加費：1,000円／1人（中学生以上・入村料込み）
※小学生は入村料（310円）のみ
協同村の石垣をコンクリートやモルタルを使わない「野面積み（空石積み）」で積んでいきます。昼食付。

ワーカーズ・コレクティブ草の実主催企画

●レモングラスでリース作り

11月29日（日）10:00～11:30
参加費：1,500円／1人
協同村産のレモングラスでリースを作ります。

●焚き火とコーヒーを楽しむ会

12月3日（木）6日（日）11:00～15:00
参加費：3,000円／1人（18歳以上）
冬の自然を感じる大人の時間。焚き火を囲んでのんびりと…。軽食・コーヒー付。

●稲わらでしめ縄作り

12月6日（日）10:00～12:00
参加費：1,500円／1人（小学生以上）
稲わらでオリジナルのしめ飾りを作ります。クリスマスリースにもなります♪

問合せ 協同村ひだまりファーム
あきる野市戸倉863
TEL 042-596-0103 休村日：火・水

生活クラブの学校

受講料は組合員価格（記載のない場合無料）
オンライン・会場の記載がない場合は、生活クラブ館（世田谷区宮坂3-13-13）開催
ページ右上の二次元コードより申込みできます

【東京ワーカーズ・コレクティブとの共催企画】

●起業講座～協同で事業する～（全4回）

第3回 11月10日（火）10:00～12:00
第4回 12月12日（土）14:00～16:00
講師：東京ワーカーズ理事会のメンバー
企画運営：藤木千草さん
（（一社）ワーカーズ・コレクティブ ぷろぼの工房）
テーマ：協同で事業する
第3回はゲストをお呼びして会計・労務・法人格などに関する実務的な内容、第4回は事業計画をプレゼンテーションします。

問合せ 東京ワーカーズ・コレクティブ協同組合
TEL 03-3207-1941

【NPO法人コミュニティスクール・まちデザイン（CSまちデザイン）との共催企画】

食農共育講座

●深掘り講座 タネとの出会いと伝統野菜への思い（オンライン併用・アーカイブ受講可）

11月14日（土）14:00～16:00
講師：小林宙さん
（鶴頭（かくけい）種苗流通プロモーション代表）
会場：生活クラブ館まちだ（町田市旭町1-23-2）
受講料：2,000円／回（定員30名）
中学3年生で起業し、生産者の顔が見えるタネを集めて販売している小林宙さん。消えゆくタネを残したいわけ、タネから広がる人や地域とのつながり、そして家庭菜園でお勧めの伝統野菜など、幅広いお話を伺います。

●キッズ Let's cook！（全3回）

第1回 Aクラス：11月15日（日）10:00～12:00
Bクラス：12月6日（日）10:00～12:00
講師：小林つかささんほか（CS料理講師）
受講料：4,800円／回（年長から小学生のお子さん）
おうちでお料理できるようになります。苦手なものにもチャレンジ！食材クイズもお楽しみに。
メニュー：チヂミ、ササミと春雨のサラダ

●セミナー&クッキング（全5回）

第1回 11月20日（金）10:30～13:00
セミナー講師：近藤恵津子さん（CSまちデザイン理事長）
料理講師：松元恵さん（CS料理講師）
受講料：4,900円／回
毎月1回開催。食材を選ぶ目を養い、手軽で美味しい料理を楽しくつくって食べるお得な講座。
セミナー：野菜のタネはどこから?
メニュー（白菜の使い切り）：白菜ステーキ レモンクリームソース、白菜のグラタンスープ

●親子で収穫体験

11月29日（日）10:30～12:30
講師：白石好孝さん（練馬農家）
会場：白石農園（練馬区大泉）
受講料：3,800円／1組（大人1名+子ども2名まで）
※野菜セット・試食代込み（人数の追加も可）
練馬区で約100種類の野菜を生産販売している白石農園で旬の野菜を収穫、お話を伺います。簡単レシピの紹介と試食、賞品をかけたクイズ大会もお楽しみに！大人だけの参加も歓迎です。

●男の手料理～イタリアンおせちで新年を～

12月5日（土）10:30～13:00
講師：松田希美子さん（CS料理講師）
受講料：5,000円／回 ※アルコール希望者は別料金
ご家庭それぞれの定番おせちに加えて、イタリアンのちょっとおしゃれなメニューで新年を迎えませんか？女性も参加できます。
メニュー：ポルケッタ（伝統的なローストポーク）、れんこんのアラビアータ、イタリアンお雑煮

※チラシ「まちデザイン市民講座」掲載の「邱紅梅先生の女性の養生法」は、2027年1月27日（水）に延期します。詳しくはCSまちデザインのWEBサイトをご覧ください。

問合せ NPO法人CSまちデザイン
TEL 03-5426-5212

【ACT（アクト）運動グループとの共催企画】

ACTの地域育て・自分育て講座（全12回）

●第12回 ホッとできる居場所・ほっとスペースをつくろう（オンライン講座）

11月20日（金）13:30～15:30
講師：まちの縁がわ東京
受講料：3,000円／回
※ACT会員無料（年会費3,000円）
「まちの縁がわ」は、だれでも利用できる地域の居場所。講座では、まちの縁がわの活動の様子を交えながら、参加者同士地域の居場所づくりについて意見を交わします。

問合せ NPO法人 アビリティクラブたすけあい（ACT）
TEL 03-5302-0393

※企画内容が変更、または中止・延期となる場合があります。ご了承ください。

ジョイエス
2026
11
発行　生活クラブ生活協同組合東京 理事会
発行日　2026年10月26日
編集　広報政策委員会
〒156-0051 東京都世田谷区宮坂3-13-13
TEL　03-5426-5204
FAX　03-5426-5205
https://tokyo.seikatsuclub.coop/

東京独自品紹介

自分の子どもに安心して食べさせられる冷凍総菜をつくる

（株）ニッコー

生活クラブでは全国で扱う共通の消費材のほかにも、それぞれの地域で特色のある品目を独自品として取組みしています。今回は、冷凍総菜の生産者「株式会社ニッコー」の豆腐ハンバーグをご紹介します。

神奈川県大和市に本社工場のある（株）ニッコー。生活クラブと（株）ニッコーの提携は、生活クラブ神奈川の独自品の取組みから始まりました。その後、「豆腐だんご・お弁当用」を組合員と共に開発。2001年のデビューから変わらない味付けで、全国の生活クラブ組合員に愛されています。

（株）ニッコーのモットーは「自分の子どもに安心して食べさせられる食品をつくる」こと。創業時より、できる限り添加物に頼らない冷凍惣菜を開発・製造し、その数は市販品も含むと200種類以上に。小規模ならではの小回りの良さをいかした生活クラブ神奈川との独自品開発や、自社農園での循環型農業も行っています。生活クラブ東京では、「豆腐ハンバーグ」と「平牧三元豚のサクサク俵カツ」を独自品として毎月1回取組みしています。

豆腐ハンバーグ　おいしさ&便利の理由

その1　確かな原材料を使っています

化学調味料や添加物に頼らず、生産者の顔が見える野菜や肉類を原材料に使用しています。野菜は無農薬または減農薬栽培。豚肉は（株）平田牧場の冷凍ブロック肉をフローズンカッターでひき肉状にし、調理しています。豆腐も生活クラブの提携生産者である共生食品（株）から。包装時に割れて供給できなくなった豆腐を脱水して納品してもらっています。国産大豆とにがりだけで作った豆腐を廃棄せず、組合員が食べきることにもつながっています。



手作業で皮むきした玉ねぎを、機械でみじん切りに

その2　蒸し上げるから、ふんわりヘルシー

撹拌機で原材料を混ぜ合わせて作ったタネを機械で成形し、一度に900個以上をまとめて蒸し上げます。油で揚げていないのでヘルシーで、ふんわり柔らかな食感に仕上がります。



成形されたタネを蒸しザルに並べていきます



蒸しザルを蒸気の上がる蒸し器の中へ。約10分間で蒸し上がります

その3　急速冷凍で、温めるだけで出来たてのおいしさ

蒸し上がった豆腐ハンバーグは急速凍結庫へ。−28℃の強い風を当て、約1時間で凍結します。冷凍することで添加物に頼らず品質を保ち、レンジやフライパンなどで温めるだけで召し上がれます。

シンプルな味付けなので、ぽん酢と大根おろしを添えて和風に、ステーキソースをからめて洋風にも♪



晩ごはんやお弁当の一品に！

生産者からのメッセージ

（株）ニッコーでは創業当初より、「安心」「安全」な素材を使用した冷凍総菜を製造しています。

素材にこだわる中で、農業者の高齢化が進み、将来、求める品質の野菜を確保できなくなるのではないかという懸念が生まれました。そこで2011年、神奈川県綾瀬市で農業に参入。その後、大和市、熊本県八代市にも自社農場を広げました。惣菜の製造時に出る残渣や野菜くずを畑に戻し、微生物の力を引き出す「食の循環型農業」を行っています。

今回ご紹介した豆腐ハンバーグの一部にも、自社農場で栽培した長ネギを使用しています。豆腐ハンバーグは高タンパク・低脂質なので、温めて食べやすい大きさに刻み、サラダチキンのように野菜と一緒に食べるのもおすすめです。

これからも手作りの「安心」「安全」なおいしさを通して、食卓に笑顔をお届けしていきます。



（株）ニッコー 執行役員 兼 営業本部長　菊田潤哉さん（左）
（株）NYファーム 農場長　石井茂雄さん（右）

（株）ニッコーでは農業事業部を独立し、野菜栽培を専門にする（株）NYファームを設立。ナス（右 写真）やモロヘイヤなど多品種の野菜を栽培し、自社製品の原材料として使用しています



配達の取組み予定

11月4回（47週）企画　注文書提出締切：11月16日〜11月20日
配達：11月30日〜12月4日

豆腐ハンバーグ
240g（4個入り）　配送価格(税込)　659円

※原材料やアレルゲン情報などの詳細はカタログ『週刊生活クラブ東京』または eくらぶ（ログインが必要です）をご覧ください

eくらぶはこちらから

FSC ミックス FSC® C020828