

エコープマーク品提案力強化研修会 「誰でも簡単に作れておいしいデザート」が完成

来年3月新発売の商品で調理実習

さる7月24・25日、全国の県担当者を対象としたエコープマーク品提案力強化研修会を長野県伊那市、伊那食品工業(株)にて実施しました。県主催でJA職員を対象としたマーク品研修会を実施し、JA職員にマーク品の良さを知っていただくうえで、組合員へ推進いただく仕組み作りを目的として開催し、全国から約30名の参加がありました。

今回は、平成27年3月発売予定の「エコーププリン」の素、ミルクプリンの素、牛乳かんの素を使った調理実習を行いました。

◎ エコープミルクプリンの素を使う
たミルクプリン

◎ エコープ牛乳かんの素を使った
フルーツポンチ(エコープゼリーの素・かんてん使用)

◎ エコーププリンの素を使ったプリンアラモード

商品特徴として電子レンジで調理可能で、お子様からお年寄りまで手軽に作ることができます。火を使わないため、表面に小さな泡ができる心配もありません。また原材料の砂糖は国産にこだわり、「国産愛用マーク」を貼付した商品です。

研修では普段料理し慣れない男性も、混ぜて固めるだけの簡単な作業で



▲盛り付けに熱が入る参加者の方々

あり、率先して調理に取組んでおられました。参加者からは、「これなら誰でも作れる!」「簡単に作れるし、とってもおいしい!」と驚きの声があがりました。

盛り付けは、シンプルなものからお店に並ぶようなデザートまで、どの班も個性あふれるデザートが華やかにテーブルに並びました。



寒天の特徴を学んで
商品への理解を深める

製造委託先である伊那食品工業(株)より、原料の寒天について講義を受けました。同社は寒天メーカーとして日本を代表する企業であり、マーク品製造委託先としても長く歴史ある企業です。寒天お好み焼きや寒天ちらし寿司など、寒天を使用したメニューの紹介や、食物繊維豊富、低カロリーといった寒天の耳寄りな情報も多く、講義中参加者は興味深々で真剣にメモをとっていました。また製造ラインを見学することで、さらに商品理解を深めることができ



▲寒天講習会の模様

ました。以上の研修を通し、エコープマーク品の安全・安心へのこだわりについて再度理解を深めた研修となりました。また、今回の研修会を機に今後さらに

各県主催となって「エコープマーク品の良さを誰かに伝えたい」と思うっていただける研修会を実施し、JA職員から女性部・組合員の皆様へ、エコープマーク品の普及・拡大を積極的に図ってまいります。