

あんぜん あんしん お届けします。

モグモグ

# MOGMOG

2013  
No.379

▲▲▲  
CO-OP  
東都生協だより

9



手まわりあって40年  
tahto co-op

特集

第39回通常総代会報告

一人ひとりの声が  
「かたち」になる1年に!

今月の  
おすすめ

「美勢商事(株)の東都肉餃子」  
パリッとジューシー、こだわりのおいしさ!

おいしいを、日本の畑から。  
産直の東都生協

# 一人ひとりの声が「かたち」になる1年に!

6月13日、東都生協はヒルトン東京で第39回通常総代会を開催しました。2013年度は設立40周年の大きな節目となります。「産直の東都生協」として組合員のくらしに貢献していくため、新しい組合員活動の参加・参画スタイルの推進や事業経営の立て直しなど、社会の変化を的確に捉えた改革を、一步一步着実に進めていきます。



## 私たちが目指すもの | 2013年度の事業と活動の柱(抜粋)

### 1 組合員活動

東都生協の存在価値を地域に発信していくため、同じ興味・関心を持つ組合員が活動する「とーと会」という新たなつながりにもチャレンジし、地域で多様な交流を進めます。また、組合員活動のさまざまな場面で商品の利用普及に力を入れます。日本の食と農を守り、くらしを豊かにするためにできることから進めましょう。

### 2 事業経営

第8次中期計画の重点で、共同購入事業の重要課題でもある「商品」「組織供給」「業態システム」の3分野の改革に組織を挙げて取り組んでいきます。改革にあたり、①持続可能なライフスタイル提案②組合員とのつながり強化③消費税増税やTPP問題などに対するくらし貢献、を大切にします。

### 3 組織運営

人件費を中心としたコスト構造を改善して、組合員と接する現場の力を強め、事業推進力を確保する改革を断行します。東日本大震災への対応として被災地支援を継続し、放射能検査・情報提供に最善を尽くします。また、事業革新に対応できる基幹コンピューターシステムの再構築を進めます。

### 時代の変化に柔軟に 対応できる変革を

専務理事 庭野吉也

東都生協は設立40周年を迎えました。私たちを取り巻く環境も、そして生協の活動も大きな転換期にあるという認識を持っています。時代が大きく変わっていく中で、組合員のくらしも大きく変化しました。設立以来掲げてきた理念を大切にしながらも、組合員のくらしを直視し、要求・要望の変化やマーケットの変化に合わせた事業展開をしなければなりません。生協の事業と活動は、組合員参加によって広がり、充実していきます。そのためにも、組合員の願いや思いが生かされる仕組みや制度を、常にその時代の組織状況に見合うものを作り変えていく必要があります。

折しも、今年度は組合員組織の新しい活動スタイルが始動した年です。多くの組合員が参加・参画し、地域社会との関わりを強めながら、活動を活性化していくことが求められます。こうした地域の中で生き生きと活動できるか、組合員同士のつながりや情報・活動交流を活発にするためにどうしたら良いか。もちろん新しい取り組みですので、試行錯誤と、時には見直しが必要になるかもしれませんが、組合員の皆さんと一緒に新しい活動を作り上げてまいります。

社会と環境が大きく変わる時代だからこそ、従来の思考にとらわれない事業と活動を展開し、変革への強い意志を持って邁進していく所存です。



## 総代会の主な流れ

東都生協の最高意思決定機関  
通常総代会は、午前10時、司会の理事による「開会宣言」で始まりました。

### 1 開会宣言

総代の出席者数が総代総数(595人)の半数に達し、定款で定める総代会の成立要件を満たしたため、司会の理事が開会を宣言。



### 5 総代会アピール採択

東都生協の社会に向けた2013年度決意表明が「総代会アピール」。提案されたアピールは満場の拍手で採択されました。

### 6 新任・退任役員紹介

12人が新しく役員に就任し、10人が退任しました。退任役員の皆さん、お疲れさまでした。



### 2 議案提案

- 議案提案
- 第1号議案 2012年度活動・事業報告 および決算・損失処理案決定の件
- 第2号議案 2013年度活動方針・事業計画 および予算・投資決定の件
- 第3号議案 組合員除名の件
- 第4号議案 役員選挙の件
- 第5号議案 役員退職慰労金支給の件
- 第6号議案 議案決議効力発生の件



### 3 議案審議

議案について、12人の総代から計21件の発言希望がありました。全員がステージで発言した後、理事会が説明(p.4-5をご覧ください)。



### 4 議案採決

会場を閉鎖して成立状況を確認の上、採決を行いました。全議案が可決されました(詳細は『MOGMOG』7&8月号p.6に掲載)。



### 7 閉会宣言

司会の理事による閉会あいさつで、第39回通常総代会は無事終了。



## 総代会までの流れ

総代会を構成する「総代」は、東都生協組合員の代表として、総代選挙で選出され1年間活動します。総代定数は600人。1人の総代が組合員約390人を代表していることになります。



# 総代会審議内容(抜粋)

12人の総代から組合員活動や事業経営、組織運営に関する発言がありました。



## 少量パック、弁当事業について

### 総代より

商品の少量パックなど利用しやすくなってきたのに、供給高が伸びず苦しい経営状態にあるのは、東都生協の良さが伝わっていないのだと思います。弁当配食事業は、子育て世代や高齢者が利用しやすいよう配達地域が広がることを望みます。

### 理事会からの説明

少量規格は、今後も取引先と協議しながらできるだけ増やしていきます。東都生協商品の良さを伝えられるように、センターでは利用推進役の職員を中心に商品学習と利用結集活動に取り組み、供給時の働き掛けに力を入れています。弁当配食事業については、効率的な夕食宅配センターの運営、配食の担い手確保、効率などの課題があり、配達エリアはまだ都内の一部ですが、くらしになくはならない事業として、エリア拡大に努力していきます。

## 「店舗存続基準」と店舗を利用する組合員の声

### 総代より

グリーンハウス店は、2年連続赤字だから閉店するというのではなく、役職員が直接組合員の声を聞く・伝える場所としてもっと活用してもらいたい。今とは違った位置付けを考えることも必要ではないか。

### 理事会からの説明

「産直のひろば グリーンハウス」では、「既存店舗存続基準」を満たすために、組合員と産地・メーカーが連携した利用促進やセールなどに取り組み、経費削減にも努めてきましたが、2年連続で事業剰余金がマイナスになり存続基準を満たせなかったことについてお詫びいたします。閉店時にはあらかじめ店舗組合員に説明し、引き続き共同購入・個配での利用など、一人でも多くの組合員が利用できるように努力してまいります。

## 事業経営について

### 総代より

5年後、10年後の東都生協がどうなっているか不安です。役員はこのことの重大さと責任を認識し、全力でこの状況を乗り切っていただきたいと思います。

### 理事会からの説明

事業経営が直面している困難は、非常に大きいと認識しています。その困難は組合員、職員、生産者・メーカーの主体的な努力を得られなければ克服することはできないと考えています。理事会は現状と打開の方向性について、皆さんと丁寧に共有化を図りつつ、力を寄せ合えるようリーダーシップを発揮していきます。

## 出席総代から

### 二見 昌代さん

こんなに皆さん熱く語るのかと、驚きました。「買い物をするのが、社会を変える一票になる」という発言がとても印象的でした。東都生協は野菜が新鮮なのが良く、信頼しています。今後も食の安全を望みます。



### 西山 伸子さん

組合員になって約18年、総代として十数年です。事前資料があり熟読して出席しました。正直、もう少し意見のやりとりを期待していましたが、それでも議案に対する多岐にわたる意見があり良かったです。



総代会を終えて  
副理事長 池田 京子

第39回通常総代会が無事終了しました。

今年度の組合員活動方針は、新しいスタイルの地域委員会を中心とした地域活動の充実、商品の利用普及、より良いくらしの実現を大きな柱としています。理事と地域コーディネーターは方針を具体化するために、地域委員会や連絡会などで話し合いながら地域の活動を進めています。とーと会の活動も活発に行われ、連絡会はブロック委員会、とーと会、サークルなど、地域で活動する人たちが情報交換や交流をする場になっています。総代会では地域コーディネーター制度へのご意見もありましたが、地域コーディネーターの皆さんは地域に溶け込み、組合員活動を活性化するために頑張っていますのでご協力をお願いします。

また、東都生協の商品の良さを伝える活動が地域の中でいろいろと企画されていますので、参加して商品の良さを知り、その良さを周りの人たちに広げていきましょう。TPPや憲法改正の動きなど、くらしに直結する問題に対しても、未来を見据え、今私たちがすべきことを皆さんと一緒に考えていきます。今年度は設立40周年、これからは東都生協の組合員活動が笑顔であふれるように、改善を重ねていきます。

## 議長から

総代会は3人の議長が議事を進めました。



坂川 町子さん

皆さんの意見を聞き、議長席で思うところ、まずいかなと...(笑)。採決は大事な場面なので、すごく緊張しました。私はずっと支部運営委員長でしたが、今年度は一組合員として客観的に東都生協を見ていきたいと思っています。



土居 由美子さん

皆さんが意見をしっかりと発言され、良い総代会でした。私も皆さんの意見をじっくりと聞き、仲間として共感する点多かったです。新しい組合員活動スタイルが始まり、地域コーディネーターには頑張ってもらいたいと思います。



間坂 康子さん

議長席に座った時、ちょっと「わあ」と緊張しましたが、無事終わって良かったです。皆さんの貴重な意見を聞き、いい体験でした。今年、東都生協は40周年。今回、設立以来の歴史を感じ、基本を忘れないでほしい、と思いました。

## 「私の意見・思い」集より

全総代から総代会に向けた「私の意見・思い」を寄せてもらい、1冊にまとめました

東都生協だからこそその良さと安全性を強く生かしてほしい。また良い商品を作ったら、それをもっとアピールしていくために宣伝に力を入れてほしい。

「新世代チャレンジプロジェクト」の発展を期待しています。

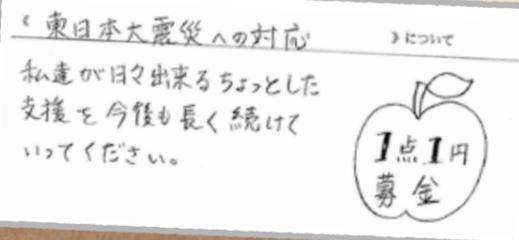
安全、安心ばかりでなく運営の大変さを知りました。組合員として協力すべきと反省です。

ギフトの自宅用のお試し企画が増えたことがうれしいです。ギフトが利用しやすくなります。

食品の放射能汚染、TPP問題など将来に対する不安はいっぱいです。こんな時代だからこそ、「入ってよかった」といえる生協であり続けてほしいと思います。

ホームページやツイッター、フェイスブックなどをどんどん利用して、東都生協の良さを発信してほしい。

他生協が合併で大きくなる中、東都生協は独自商品や産地を大事にし、単協で頑張りたい。若い生産者をもっと応援していきたい。



今月のおすすめ

### 美勢商事(株)の東都肉餃子

国産素材にこだわり、味にこだわった、東都生協プライベートブランドの餃子です。

# パリッとジューシー、こだわりのおいしさ!



東都生協が美勢商事の餃子を扱うようになったのは、1989年から。約四半世紀のお付き合いになります。当時の長野県では、大手食品メーカーの「添加物で日持ちするチルド餃子」が進出、美勢商事は冷凍食品メーカーに転換し、保存料に依存しない餃子を作り始めたことでした。

「国産原材料で無添加の餃子に挑戦しませんか」と声を掛けたのが東都生協。新しい手探りの分野でしたが、今の美勢商事の原点はこの時にある、と同社では考えているそうです。

1990年に完成した餃子は、20個で483円と高額でも、初回の供給数15,000パック超を記録しました。

#### 東都生協との出会い

美勢商事(株)の創業は1976年。当初は群馬県産(地域認証マーク付き)のこんにやくを仕入れ、信州塩尻で卸売業を営んでいました。屋号の「美勢」に「商事」が付く社名は、そのときの名残りだそうです。

当時、納品先や市場では餃子が人気商品の一つでした。あらためて周りを見渡してみると同社がある塩尻は新鮮な高原キャベツ、白菜、にらの一大産地!餃子作りに最適なロケーション、しかも美勢グループは中国料理店も営んでいてノウハウもある。というわけで、1979年からチルド餃子の製造を開始。野菜餃子は評判となり、1985年には長野県内の市場占有率60%を超えました。

#### メーカー・美勢商事のこと



# TPP 断固反対!!!

## 学習会、今!聞いておきたい「TPPってなあに?」

### TPP参加をとめる! 5.25大集会

5月25日、港区芝公園で行われた、「STOP TPP!! 市民アクション」主催の大集会に東都生協ものぼりを掲げ参加しました。

3月15日、安倍首相が公約を破りTPP交渉への参加を表明。4月12日発表の「日米合意」は、アメリカの要求を全面的に受け入れる内容でした。交渉に参加すれば、途中離脱は難しくなります。

大集会では、東都生協の大出友記子組合員常任理事が食の未来づくり運動を進める東都生協として、下記のアピール文を読み上げました。デモ行進では、東都生協も「TPP反対」のプラカードや横断幕を持ち、シュプレヒコールをしながら参加。オリジナルのプラカードを作ってご夫婦で参加された組合員もあり、関心の高さがうかがえました。

#### 《大集会での東都生協のアピール文》(抜粋)

東都生協は「食の未来づくり運動」を通して、「安全・安心な食料が安定的に確保できる社会」「環境にやさしい持続可能な農業がある社会」「持続可能な社会を求める消費者が主体的に参加のできる社会」を目指しています。

東都生協は設立以来40年になりますが、供給する7割以上の食品が、国産原料を60%以上使用したものです。私たちのそばには、いつも多くの生産者・メーカーがいます。生産と消費の現場を近づけ、作り手が明らかな食品を私たち消費者は安心して食べ続けたいのです。安ければ良いのではないのです。

いのちとくらしを守るため、心を一つにして「日本政府のTPP参加、断固反対!」を訴えます。

7月11日、東京都消費生活総合センターにて、NPO法人アジア太平洋資料センター(PARC)事務局長の内田聖子さんを講師に招き、TPP学習会を開催。TPPの本質とくらしに及ぼす影響について、分かりやすくお話いただきました。

TPPの性格について、「例外なき関税化であらゆる品目の貿易が自由化される」「食品の安全基準や医療制度、地域経済、農業、保険、金融など、私たちのくらしに密接に関わる分野(非関税障壁)も対象としている」と説明。「利益を得るのは一部の大企業」「国家の主権よりも、多国籍企業の利益を優先する社会になり、国の形自体が変わってしまう」と指摘しました。さらに「交渉過程は秘密性が高く、情報を得ることも困難」として、国民に内容が知らされないまま交渉が進められる状況を、「商品名や金額、支払い方法も分からない買い物」に例えました。

参加者からは、「何一つメリットがないことが明らかなのに、なぜ政府が交渉参加を急ぐのかが分からない…」との質問も。これに対し内田氏は、「日本は戦後一貫してアメリカに従順な上、昨今の情勢もあって日米の関係強化を優先している側面がある」と解説。

私たちにできることとして、情報収集に努めるとともにTPPの持つ意味について広く知らせ、反対の世論を大きくしていくことの重要性を強調しました。



# ぜ〜んぶ国産！ 素材の味を生かした餃子です。

旬の食材や伝統的な郷土食は身体に良いという「身土不二」、それがメーカー・美勢商事(株)の理念。

素材の味を生かした東都肉餃子、おいしさの秘密はここにありました！

アテンション・プリーズ!!

餃子やザーサイのアレンジレシピ、新しいおいしい食べ方はありませんか？

p.13のバズルの答えに添えてお送りください♡

## 美勢商事(株)商品のご紹介



ぶたまん

国産小麦を使ったフワフワ・モチモチの真っ白な皮の中に、豚肉がたっぷり。電子レンジで「チン」ではもったいない。蒸し器でしっかり蒸して召し上がれ！



野菜たっぷり餃子

東都生協と美勢商事(株)の原点ともいえる餃子。同社では「T野菜餃子(東都生協のT)」と呼んで、全国展開しているそうです。野菜本来の味わいを楽しめるシンプルな冷凍餃子、自慢の一品です。

野菜の青臭さがちょっと...という方に!

「ピザ風野菜餃子」はいかが?



餃子の焼き上がりに、カレービーマンとよつ葉シュレッドチーズをたっぷりトッピング。チーズが溶けたら出来上がり。

## 東都肉餃子

### おいしい餃子の焼き方

メーカー直伝! この通りに焼けば、プロ顔負けの焼き餃子の出来上がり♡



1

熱したフライパンに冷凍の東都肉餃子を並べ、すぐにお湯か水を入れます。

水量は袋裏面に表示。餃子が浸る位の水量が目安



2

フタをして強火で水気がなくなるまで蒸し焼きにします。(音の変化に注目! グツグツからジリジリに変わったら水気が飛んだサイン)



3

水気がなくなったら少量の油をさし、火力を強火から中火へ。焼き目がしっかりと付くまで待つことがポイント!(タイミングがくれば、餃子はフライパンを揺するだけで剥がれます)

### 皮は国産小麦粉を使用



くり抜いた残りは、皮の素と混ぜ合わせて再使用。

主原料は国産キタホナミ。そばろ状の「麵帯」を延ばし、丸く皮をくり抜きます。

### 肉は産直豚肉のみを使用

産直の「かぞの豚」「千葉のこめ豚」を使用。肉へのこだわりが「東都肉餃子」の商品名に!



衛加須畜産 田口和寿社長



私たちが作った自慢の餃子を食べてください

国産原材料にこだわり、添加物に依存せず、遺伝子組換え作物を使用しない商品づくり。素材本来の豊かな味わいを、人にも環境にも優しい生産現場からお届けすることが、美勢商事(株)のこだわりとおもてなしの気持ちです。

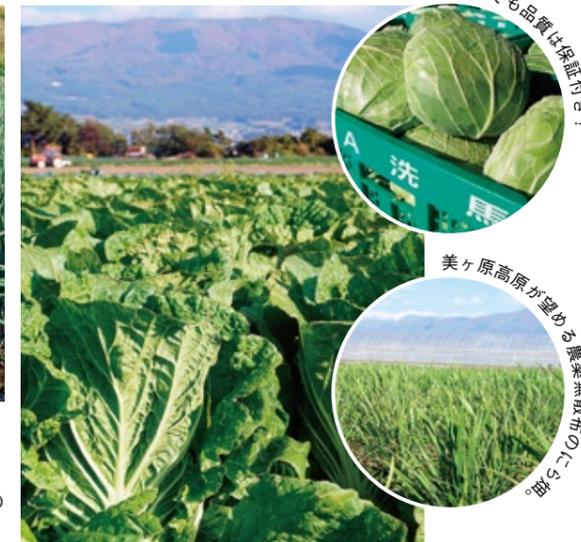
長年の提携農家・吉江さん夫妻の長ねぎ畑。



野菜は、にらもキャベツも白菜も長ねぎも、全部信州産!

餃子工場近隣の産地や松本・塩尻洗馬その他長野県の提携農家が、農薬を極力使わずに露地栽培しています。

洗馬の白菜畑。高ボッチ高原が遠望できます。



規格外でも品質は保証付き!

美ヶ原高原が望める農業都市のにら畑。

美勢商事(株)

国産原材料へのこだわり

### おすすめポイント

調味料には東都生協で取り扱っている酢・ごま油を使用

貴重、稀少な国産ザーサイを使用

さっぱりとした浅漬風の味。そのままおいしく食べられます

遠忠食品(株)では、他にザーサイの葉を使った商品もあり、国産ザーサイを使うことで、食料自給率の向上に少しでも手助けできればと考えています。



ザーサイといえば中国産が一般的ですが、遠忠食品(株)では国内の農家が栽培する希少なザーサイを原料に使用しています。中国産ザーサイのようにかめによる熟成の工程がないため、シャキッとした歯ごたえが特徴です。味は、魚醤(ごま油(松本製油)に唐辛子を加えて風味豊かに仕上げた、さっぱりとした浅漬け風そのままおいしく食べられます。一般的なザーサイと違って油が少なく、後味も自然で美味! ご飯のおかずはもちろん、お豆腐にトッピングしたり、炒飯や餃子、スープ、野菜炒めの具に使ったり...いろいろな料理に利用できます。



国産ザーサイ (遠忠食品)

もう1つおすすめ

美勢商事(株)を講師に招いての学習・試食会、メーカー訪問なども随時開かれています。ふるってご参加ください!



餃子の「あん」の味付けには、国産丸大豆しゅうゆ(伝統製法で熟成させた本みりん、平釜で煮詰めた天日塩、玉締め搾りごま油を使用しています。さらに化学調味料・増粘剤や粒状大豆たん白は使用していません。こだわりの野菜・肉皮などの材料と、これらの吟味された調味料で作る美勢商事(株)の餃子...タレをつけなくてもおいしいのは当然かも!

「調味料も吟味しています!」  
だから、タレをつけなくてもおいしく!

# MOGMOG ニュース

2013年 9月号

## (農)埼玉産直センターへ行こう！ いちご狩り産地交流訪問

東都生協では、生産者のこだわりを知ってもらうために産地交流訪問を実施しています。5月18日は29家族が2台のバスに分乗して(農)埼玉産直センターを訪問。いちごの収穫体験や、肥料センターとトマト選果場の見学、昼食交流などを通して、親子で産地の学習・交流をしてきました。さらに、当初予定にはなかった水菜と大根の収穫も！子どももおも初めの体験を楽しみ、笑顔がこぼれていました。



いちごの収穫

いちごの収穫体験では、生育を観察しながら、生産者からおいしいいちごの見分け方を教えてもらって、新鮮ないちごを収穫

& 試食。夢中になって探す姿は、まるで宝石探しのよう。また、「土づくり基金」を利用して建設された「肥料センター」の見学では、誇りを持って話す生産者の姿から、良い農作物を作っているという気概を感じ、トマトの選果場見学では丁寧に出荷準備をする姿に感心することしきりでした。

昼食では、みずみずしいきゅうりやミニトマトを食べながら10人の生産者と交流。野菜づくりにこだわる生産者たちの実直な姿に触れた参加者は、「おいしい野菜づくりは肥料から」という言葉を、試食した野菜からも実感した。今後は産地の方のご苦労をかみしめながら、感謝して食べたいと思う「いちごが真っ赤で甘くておいしかった。宝石みたいに光っていた(子どもの感想)など、埼玉産直センターから出荷される野菜がさらさら楽しみななりました。



昼食交流会

## 私に似合う色はどんな色～パーソナルカラーで見つける自分磨き

南中野ブロックは、6月28日、東都人材バンクの高島瑞季さんを講師に迎え、自分に合った色選び講習会を開催。印象を左右する一番の要素は色であり、肌の色や目の色が一人ひとり違うように、似合う色も人によって違うことをカラーチャートを使って学習。その後、自分に一番似合う色を探しました。「好きな色が必ずしも似合うとは限らない」「今まで気にもとめなかった色が似合った」と反応もさまざま。同じ色でも明るさが少し違うだけで人に与える印象が大きく違う、と驚きの声も上がりました。ディタイムはブロック委員お薦め商品の試食と、講師の丁寧なアドバイス：参加者の顔が一段と輝いた時間でした。未経験の色で冒険する楽しさに、おしゃれな人たちの喜びの声がいつまでも会場に響き渡った一日でした。



## 生産者の顔を見て思いに触れて、安全・安心を確信

天候に恵まれた7月3日、四谷ブロックは子どもを含む総勢15人で(農)茨城県西産直センターを訪問、収穫体験や交流を行いました。とうもろこし、枝豆、すいかの収穫後、昼食は、新鮮な野菜づくしのメニュー。特ににがりのかき揚げは絶品でした。生産者との交流会では野菜の知識を学び、生産者の思いに触れることができ、生産者の顔が見えたことでより安心もできました。「風評被害やTPP問題で日本の農業はかなり厳しい状況にあることを踏まえて、消費者として安全・安心な国産を選ぶ意識の向上に期待しています」というお話も聞き、とても中身の濃い産地交流訪問になりました。帰りの荷物はかなり増えて重くなりましたが、参加者はみんな大満足でした。



## 作りたてのこんにゃくのおいしさに感激!

小平西ブロックは、7月1日、こんにゃく産地・秩父の佃ふるさと両神を訪ねました。秩父地方では、アルカリ質の豊富な土壌、恵まれた水質を生かして、県内の生産量の70%に当たるこんにゃくを生産。こんにゃく芋は、冬は凍らないように掘り起こして貯蔵庫にしまい、春にその芋を畑に戻す、という作業を3年繰り返す、3年目にやっと加工され製品になるそうです。品質、味が良いのもうなすけです。当日はつきたての芋でこんにゃくを作り、試食。こんにゃく作り終了証が全員に授与されました。参加者はそのおいしさに驚き、また、色とりどりの70種ものこんにゃく商品の展示にも興味しんしんでした。日ごろ食卓に上り、体にも良いといわれるこんにゃく。産地交流訪問では、目からうろこの新しい発見がありますよ!!



安全・品質管理部 新谷喜久夫部長

## 『安全・安心』を「聞こう・知ろう」学習会

6月25日、東都生協の商品づくりの基となる商品政策についてさらに知ってもらうため、「安全・安心」を聞こう・知ろう学習会を開催。組合員など37人が参加しました。

初めに商品部・野地浩和部長が東都生協の歴史や理念、「食の未来づくり運動」や安全・安心を確保するための仕組みを紹介。また、東都生協の畜産物・農産物などの商品が、いつ・どこで・誰がどのようにつくっているのか「商品ガイド(仕様書)」と「eBASE(商品情報データベース)」で明確なことを説明しました。次に安全・品質管理部の新谷喜久夫部長が、安全な商品を作るための科学的な方法を解説。東都生協いちご商品である「河内晩柑」「東都惣菜屋さん白和え」



試食品を食べながらざっくばらんに交流

「高原朝摘みトマトジュース」について、そのおいしさだけでなく、商品ができるまでの過程や思いなどを語りました。後半はグループに分かれてイチ押し商品の試食を行い、商品部の職員も加わって懇談。「お弁当用に冷凍のまま入れられる商品が欲しい」「魚の切り身は2切れが使いやすい」などさまざまな意見交換ができました。

参加者からは「おすすめの声を職員からじかに聞け、熱意が伝わった。愛情を持って商品を見守っているのがよく分かった」「東都生協の物なら安心して買える」と再確認できた「なご商品政策が理解された学習会になりました。」

### 知っておきたい! 用語解説

**商品ガイド(仕様書)**  
東都生協は、全食材を「農産物・米ガイド」「畜産ガイド」「商品ガイド」という仕様書で管理。原材料・由来・製造法・農業の使用上限回数なども細かく記載されています。東都生協基準に合うか、法令上問題はないかなど、点検・見直しを常に行っています。

## Pick up! 「医者いらずの暮らしかた」とTPP加盟後の医療について

5月11日、諏訪・永山・聖ブロックでは、佐久総合病院の色平哲郎医師を招いて講演会を実施。長野県民が長寿で高齢者医療費が最小の理由は、保健師などの減塩指導もあるが、仕事(中山間地での農業)があるとの誇りがあるから、というお話から、TPP参加後の医療はどうなるのかまで、多岐にわたる内容でした。「医療費が安い

は、無償に近い形で患者を往診する医師がいるから実現できたこと。しかし、TPP参加後は…例えば外国の大資本が低額病院を設立し、競争相手の病院が壊滅してから医療費をつり上げ、虫垂炎手術に何百万円請求といったことも起こりうる」と警鐘も。安易に医療に頼らない生き方と、TPPで医療が受ける影響について、深く考えさせられた講演会となりました。





「ひとこえ生協」に寄せられた質問にお答えします！

**Q** 「北里八雲牛」はいつごろ企画されますか。  
**A** 「北里八雲牛」は、現在主に、登録商品インターネット限定商品として供給中です。2013年下期(9月～来年2月)の登録は、8月3回商品案内でご案内しました(毎月1回第4週に2品1セット、税込み1,980円でお届け)。インターネット限定でも「有機北里八雲牛」を中心にほぼ毎週企画しています。ぜひご利用ください。



**Q** 「パウダーライス」を愛用しています。しばらく休止することですが、なぜですか。他メーカーは少量で高いので、再開を望みます。  
**A** ご要望の「パウダーライス1kg」は、米粉の利用普及のため期間限定で低価格企画を実施していました。申し訳ありませんが、期間が終了しましたので規格を300gに変更し、10月ごろに再開を予定しています。また、「パウダーライス」以外にも、房総食料センター「米粉200g」(税込み210円)がありますので、ぜひご利用ください。

**Q** 「安芸しば漬」は化学調味料(アミノ酸)が入っていないことをコールセンターで確認して注文しましたが、味がおかしいので袋の裏を見たところアミノ酸が入っていました。  
**A** 「安芸しば漬」には、化学調味料を使用していませんが、「アミノ酸液」と表示しています。この「アミノ酸液」は、大豆のたんぱく質を分解してアミノ酸を抽出した物で、化学合成

した「調味料(アミノ酸等)」「グルタミン酸Na」「イノシン酸」などは全く違う物です。厚生労働省による指示に基づき、「アミノ酸液」「たんぱく加水分解物、食塩」と表示されます。味については、メーカー従業員3人で検食しましたが、通常通りで異常はありませんでした。

**Q** プラスチックコンテナに直接、商品が入っていますが、衛生上気になります。ポリ袋を使用するのはいいですか。  
**A** ご迷惑をおかけして申し訳ありません。雑貨品の臭い移りやお米の湿気などの課題もありますが、早期に実施できるよう検討しています。プラスチックコンテナに内袋を装着するためには、現在の商品セットラインを延長し、内袋を装着する機械を新規に設置する必要があります。設置・稼働に掛かる費用も考慮しつつ、ご不快な思いをさせないことのないよう解決を図りたいと考えています。

**Q** 小さかったり、きれいに揃っていない野菜や果物を安く供給してほしいです。  
**A** 産地生産者と協議の上、食味的に問題がないが、太い・小さい・心び短いなど通常の東都生協の出荷基準では出荷不可になる野菜を、現在「わけあり企画」として不定期にご案内しています。出荷基準外の商品は、受注に見合った生産量の確保が厳しいため、常時あるいは定期的な案内はしていません。また、インターネット限定商品でも不定期で「わけあり企画」を実施しています。インターネットや携帯電話での購入が可能な環境でしたら、ご登録の上でご利用ください。

**Q** 生協の「洗濯用液体せっけん」は香り付きが主流です。これ以上香りなしを減らさないでください。また、香り付き、香りなしの表示を目立つようにしてください。  
**A** 「洗濯用液体せっけん」は、1990年代に発売され、粉せっけんに比べ溶け残りがなく、扱いやすく無香料の商品でした。東都生協では「バックスナチュロン」(太陽油脂)や「無添加衣類のせっけん」(三石)などを取り扱い、現在も企画しています。当初はせっけんの原料臭はマスキング(ニオイをカバー)する程度で、ニオイが大きな問題にはなりませんでしたが、しかし2000年代以降、エッセンスシャルオイル(植物由来の精油)などで香りを楽しむ流れが生まれると、せっけん洗剤の原料臭を異臭と感じる社会傾向が変わってきました。また、部屋干しのニオイが気になるような住居環境もあって、洗濯用洗剤やせっけんにも香料を付けた商品が主流になり、無香料商品が目立たなくなってきました。商品案内では、香料が入る商品には「○○の香り」と表示していますが、今後を目立つ「無香料」と表示していきます。今後は目立つ工夫を検討していきます。



現在取り扱っている洗濯用液体せっけん無香料タイプは、「バックスナチュロン」洗濯用液体せっけん(太陽油脂)、3～4週に1回企画、「無添加衣類のせっけん」(三石)石鹸、3～4週に1回企画、「スノーボール液体石鹸(シャボン玉石鹸)、8～10週に1回企画」です。ご利用ください。



おたより Cafe

クイズ応募はがきで見つけた、コメント紹介

何よりも健康第一。プールで楽しく歩いています。いつまでも若々しくいたいですね。泳げませんが…  
 江戸川区 加瀬栄子

母が東都生協に加入していて、私は結婚してから加入。約30年、東都生協の食材を食べ続けています。  
 練馬区 浦井真里

作りたかったピクルスのレシピが「MOGMOG」に載っていたのがうれしかったです！  
 川崎市 杉山朋子

日ごろから、安全な食材で調理した物を食卓に出すことを心掛けてきましたが、より一層心掛けたい。  
 練馬区 板橋優子

「グリーン・サポート」を毎週利用しています。生産者との交流・支援にも参加しようと思います！  
 草加市 江川友子

果物や野菜の皮まで全部使ってジュースを作ります！  
 中野区 斎藤圭子

足をくじいた時、おばあちゃんが酢と小麦粉で湿布を作ってくれました！  
 北区 瀧澤優衣(小5)

以前関西に住んでいたのが、東都生協で三田屋のハンバーグが買えるのがうれしい！  
 多摩市 高橋信子

大きなことはできないけれど、東都生協の食材を利用して安全・安心であると広めたい。  
 昭島市 橋本左内

お酢の上手な使い方や好きな料理は？

鶏のもも肉500gを鍋に入れ(フォークで筋を取り、皮を下)、酢・しょうゆ各50ccを加え、落としぶたをして20分コトコト煮て鶏もも肉の同量煮の完成！  
 杉並区 石川まゆ(中3)

小魚(いりこ)200gとくるみを酢100cc、みりん100cc、しょうゆ80cc、砂糖200gで佃煮にすると本当においしい、酢が入っていると思えない味！  
 日野市 青木みち子

ポテトサラダにマヨネーズと少量のお酢を加えると味が見違えるほど、まろやかになります！  
 町田市 丸山艶子

今年3年ぶりに作る梅ジュース、酢を加えるレシピに挑戦します。どちらも東都生協で注文しました！  
 多摩市 松本幸二郎

MOGMOG クロスワード

A～Eの順に並べてできる言葉は。ヒント：東都生協にもあるプロジェクト！

1	A	7	8
E	6	C	
2	5		
	3		D
4	B		

- タテのカギ
- 1 島根県宍道湖産が有名。
  - 5 貨物輸送用の車両のこと。
  - 6 妻の金銭○○○が庶民的だ。
  - 7 焼き鳥は○○が好き。
  - 8 非常時には必需品。

- ヨコのカギ
- 1 家財道具を○○に入れる。
  - 2 産地は愛媛、和歌山、静岡、熊本。
  - 3 噴火したことがない。
  - 4 お金を払って物を買う人。
  - 6 かわいらしいこと。
  - 7 殿様はこれを狩る。

発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

正解者から抽選で10人の方に図書カードをプレゼント。

- 参考にしてはがきに書いて送ってね。
- クイズのこたえ
  - 住所/氏名(お子さんは学年も)/電話番号/センター・ブロック・班名
  - 餃子・ザーサイについてのコメント
  - 食の未来づくり運動「私にできること(私の宣言)」
  - そのほか、イラストや一言コメント・感想など、なんでもどうぞ！

※おたよりや個人情報は、「MOGMOG」でご紹介する場合がありますが、編集目的以外への使用はいたしません。  
 ※おたよりへの個別回答は行っていません。

7月&8月号の答えは 締め切りは 9月25日(水)の消印まで有効。  
 「アミノガワ」だよ！

あて先 〒156-0055 世田谷区船橋5-28-6 吉崎ビル4F 「MOGMOG」係

東京都生活文化センター 助成金委員会  
**ほっとはんど**  
 「ほっとはんど」は、困った時に組合員同士が対等な立場で暮らしを助け合う会です。  
 お手伝いをお願いしたいなあ...  
 と思った時に⇒OCR注文書で登録  
**<会員は3種類>**  
 希望の会員種別コードをOCR注文書の特別企画欄に記入してください。  
 ●賛助会員登録 **365971** で1です。  
 ★年会費は1000円です。会の仕組みをご理解の上、お申し込みください。  
 ●援助する会員登録 **365955** で1です。  
 ●援助を受ける会員登録 **365963** で1です。  
 ★保育、掃除、洗濯、炊事などの日常の家事援助など1回1~4時間の活動を行います。  
 ・活動の謝礼は、援助を受ける会員から援助する会員に1時間750円と交通費実費を渡します。

問い合わせ【ほっとはんど事務局】  
 電話 03-5374-4748

6月のわたしたち  
 2013年6月20日現在 ※[ ]内は前年比

組合員数	233,036人	[100.3%]
加入	5,694人	[98.3%]
脱退	4,926人	[102.3%]

---

総事業高	8,235,802千円	[95.5%]
共同購入事業	7,891,812千円	
店舗事業	49,310千円	
弁当配食事業	28,593千円	
生活文化事業	85,134千円	
その他事業	180,952千円	

---

出資金	6,893,314千円	[99.0%]
一人あたりの出資金	29,580円	[98.7%]

HELLO  
 編集後記

初めまして！編集担当1年  
 生でいきなり編集後記を指名  
 され、「じえじえじえ！」となった新人編集委員で  
 す。これまでは一読者として楽しくクロスワ  
 ードを解いていた立場から、編集に携わることにな  
 って、一番びっくりしているのは本人です。  
 「取材」「入稿」と初めての作業に戸惑うことばかり  
 ですが、こうやって誌面が作られていくんだ、  
 と実感しながら頑張っています。原稿のやりとりは  
 パソコンでデータで送るので、情報が届くま  
 までドキドキ、ファイルが開くかどうかドキ  
 キです。  
 今回、餃子の取材でしたが、届いた資料を見  
 た途端、あまりにおいしそうなお餃子の焼き色  
 に、思わず「食べたーい！」と声を上げてしま  
 いました。そんな思いが伝えられたらな...と思  
 い、記事を書いています。これが届くころは、年末  
 号の取材中！？ そんなペースにも早く慣れ、一  
 人前の編集委員になりたいものです。

(Y. I)

＜2012年度第15回定例理事会 2013年5月16日より＞  
**【審議事項】** ●常勤役員等退職慰労金支給の提案に関する件  
 ●第39回通常総代会のちんくし・平和を守るアピル確定の件 ●2013年度資金運用計画修正の件 ●第39回通常総代会議案書確定の件  
**【報告事項】** ●各部署業務報告 ●2012年度決算関係書類等の確定に関する件 ●2012年度子会社・関連会社に関する報告の件 ●2012年度内部統制の取り組み報告の件 ●第39回通常総代会役員選挙の立候補届出に関する件 ●2012年度環境管理活動の報告の件 ●第39回通常総代会議案書より発行の件 ●日本生協連および東京都生協連への派遣役員確認の件  
 ＜2012年度第16回定例理事会 2013年6月6日より＞  
**【審議事項】** ●地域生活研究所への維持会員加入の件 ●商品の考え方・取り扱い基準の改定および新設に関する件 ●東都生協オリジナルブランドづくりに関する件  
**【報告事項】** ●決算概況および各部署業務報告 ●東京都生協2013年4月度決算概況報告 ●洗ひん事業関連報告 ●組合員活動委員会報告 ●商品活動関連報告 ●東都生協男女平等参画推進の進捗状況に関する評価報告の件

＜2013年度第1回定例理事会 2013年6月13日より＞  
**【審議事項】** ●2013年度における理事長、専務理事ほかの互選および代表理事選定の件 ●2013年度役員報酬検討委員会設置と委員委嘱の件  
**【報告事項】** ●2013年度理事会等の開催日程確認の件 ●2013年度における組合員常任理事の役割分担の件 ●2013年度理事会設置委員会および委員派遣に係わる関係団体等確認の件  
 ＜2013年度第2回定例理事会 2013年6月18日より＞  
**【審議事項】** ●2013年度役員報酬額決定の件  
**【報告事項】** ●店舗・配食事業部業務報告 ●組織運営部業務報告  
 ＜2013年度第3回定例理事会 2013年6月27日より＞  
**【審議事項】** ●第39回通常総代会のまとめ確認の件 ●東都生協オリジナルブランドづくりに関する件 ●OCRシステム更新の件 ●2013年度総代定数確認の件  
**【報告事項】** ●決算概況および各部署業務報告 ●東京都生協2013年5月度決算概況報告 ●洗ひん事業関連報告 ●組合員活動委員会報告 ●商品活動関連報告 ●2013年度における常勤役員の役割分担確認の件 ●2013年度内部統制の取り組みに関する件 ●2012年度下半期監査報告書への対応の件 ●理事懇談会開催の件

MOGMOG コラム

個人宅配の手数料制度のご案内

東都生協の個人宅配手数料制度をご案内します。

その1 基本手数料+配達手数料(税込)をいただきます。

基本手数料 個人宅配に関わる手数料です。  
 (商品案内・インターネットなどの情報提供料を含みます)  
 ※商品案内・注文書などの配付手数料ではありません。

配達手数料 商品お届けの際にいただく手数料です。  
 商品のお届けがない場合はいただきません。

商品お届け	基本手数料	配達手数料	合計
あり	139円	50円	189円
なし	139円	0円	139円

その2 利用金額に応じて配達手数料を免除する制度があります。

1回のお届け金額	基本手数料	配達手数料	合計
8,400円以上10,500円未満	139円	20円	159円
10,500円以上	139円	0円	139円

※商品のお届けがあったときのみ配達手数料がかかります。  
 ※早朝牛乳、チケット、増資、土づくり基金、共済、各種募金、引き売り、宅配商品のみご注文の場合は、配達手数料はかかりません。  
 ※生協側の都合で商品のお届けが翌週または後日になった場合、配達手数料はかかりません。ただし通常商品がある場合は、遅遅れの商品があっても配達手数料をいただきますので、あらかじめご了承ください。

《お詫びと訂正》

「MOGMOG」7&8月号p.16「原木しいたけ」生産者の氏名に誤りがありました。お詫びするとともに、次のとおり訂正いたします。  
 (誤) 飯野初男さん (正) 飯野初夫さん

インフォメーション  
 理事会報告 (抜粋)

＜2013年度第1回定例理事会 2013年6月13日より＞  
**【審議事項】** ●2013年度における理事長、専務理事ほかの互選および代表理事選定の件 ●2013年度役員報酬検討委員会設置と委員委嘱の件  
**【報告事項】** ●2013年度理事会等の開催日程確認の件 ●2013年度における組合員常任理事の役割分担の件 ●2013年度理事会設置委員会および委員派遣に係わる関係団体等確認の件  
 ＜2013年度第2回定例理事会 2013年6月18日より＞  
**【審議事項】** ●2013年度役員報酬額決定の件  
**【報告事項】** ●店舗・配食事業部業務報告 ●組織運営部業務報告  
 ＜2013年度第3回定例理事会 2013年6月27日より＞  
**【審議事項】** ●第39回通常総代会のまとめ確認の件 ●東都生協オリジナルブランドづくりに関する件 ●OCRシステム更新の件 ●2013年度総代定数確認の件  
**【報告事項】** ●決算概況および各部署業務報告 ●東京都生協2013年5月度決算概況報告 ●洗ひん事業関連報告 ●組合員活動委員会報告 ●商品活動関連報告 ●2013年度における常勤役員の役割分担確認の件 ●2013年度内部統制の取り組みに関する件 ●2012年度下半期監査報告書への対応の件 ●理事懇談会開催の件

個人宅配手数料免除制度について

その3 その他の手数料免除制度  
 ※各種免除には申請・登録が必要です。

高齢者・障害者・被爆者 配慮の助け合いの精神から生まれた制度

- 基本手数料、配達手数料が免除されます。
- 65歳以上の方、障害者手帳、被爆者健康手帳をお持ちの方が対象となります。
- ※満65歳以上の方で「単身世帯」「同居の家族・親族全員が65歳以上で構成された世帯」もしくは、「婚姻関係(内縁含む)にあり、いずれか一方の方が満65歳以上の2人世帯」(申請書を提出いただく際、住民票の目視確認を行います)。
- ※加入名義者本人もしくは、同居している「家族・親族」が身体障害・知的障害・精神障害による障害者手帳および被爆者健康手帳を持っている場合(知的障害者は愛の手帳、精神障害者は保健福祉手帳)。申請書を提出いただく際、各種手帳の目視確認を行います。

子育て支援の精神から生まれた免除制度

- 基本手数料、配達手数料(税込)が半額となります。
- 母子手帳が交付されてから1歳未満の赤ちゃん1人につき1回のみ申請できます。

商品お届け	基本手数料	配達手数料	合計
あり	69円	25円	94円
なし	69円	0円	69円

《子育て支援の利用金額による配達手数料免除》  
 1回のお届け金額 基本手数料 配達手数料 合計  
 8,400円以上 69円 0円 69円

※申請書を提出いただく際、母子手帳の目視確認を行います。  
 ※免除期間:申請から1年間

食の未来づくり運動 私の宣言

行動目標1 食費の5割以上は東都生協の商品を利用し、食卓から日本の農業を応援しよう

行動目標2 年に1度は、生産者との交流や生産を支援する取り組みに参加しよう

行動目標3 1人が5人に地域で「食の未来づくり運動」を伝え、その輪を広げよう

「東都生協大好き度」チェック!  
 皆さんが東都生協にどれだけ愛着を持って利用しているか、チェックしてみましょう!  
 「YES」が半分以上なら、あなたはかなりの「東都生協通」! 「YES」が増えると、「食の未来づくり」が一歩ずつ進んでいきます。

東都生協が大好きな人へ、集まれ!!

東都生協の登録米を登録利用している。  
 登録トマト(高原露地トマト、1株マイトマト、百年トマト、銀二郎トマト)を登録利用している。  
 「登録商品 まいとどちゃん」を利用している。  
 東都生協プライベートブランド商品にお気に入りがある。  
 東都生協で毎週注文している。  
 供給担当者のおすすめ商品はとりえず購入している。  
 市販品と東都生協の味の差がすぐ分かる。  
 1カ月の食費の中で東都生協の利用額が半分以上を占めている。  
 調味料・飲料などのリユースびんは必ず供給で返却している。  
 商品が入っている袋は、返却しリサイクルに協力している。  
 残留放射能自主検査報告に目を通してしている。  
 モーモーティッシュ、モーモーロールなど、紙製品も東都生協だ。  
 石けんはやっぱり「セモラ」! 家に必ず1つはある。  
 東都生協設立40周年のマークを見たことがある。  
 ご家族やお友達に、東都生協の良さをPRしたことがある。

あなたの東都生協大好き度合い「はいかがでしたか? これからもますます東都生協を大好きになり、食の未来づくりを進めていくために、何ができるかみんな考えていきましょう!

皆さんにできることは...何ですか?

あなたに「できること」を宣言しましょう! はがきを書いて『MOGMOG 私の宣言』係へ!

食の安全お役立ち情報  
 おしえて! 新谷さん  
 と武内さん

「ごまとかシューナッツがアレルギー表示に追加」

消費者庁は「ごまとかシューナッツ」をアレルギー表示推奨品目に追加し、表示推奨品目は20品目となりました(表示義務品目は7品目)。今号と次号で「アレルギー相談室」の武内遼子さんに追加の2品目についてお聞きします。

新谷 武内 今回の追加の背景には何があったのでしょうか。  
 武内 消費者庁が2011~2012年度に行った調査では、カシューナッツ18例、ごま12例のアレルギー症状が報告されました。血圧低下や呼吸困難、意識障害を引き起こすアナフィラキシーショックの症例もあったので、今回2品目が追加されました。特に、ごまのアレルギー原因物質が、種子内の貯蔵たんぱく(ヒシリン)であるため、粒ごまよりも、練りごまやすりごまの方がアレルギーを起しやすいです。また、黒ごまより白ごまの方がごまのたんぱく含有量が多いので、白ごまは特に注意が必要なんです。

新谷 ごま油では発症しないとか、精製度合いで発症リスクが変わるといわれていますよね?  
 武内 一般に、大豆油はたんぱく質がほとんど除去されているため、大豆アレルギーでも大丈夫といわれますが、ごま油はたんぱく質が残留しており、アレルギー症状が誘発されます。今年、給食でごま油使用のジャージャー麺を誤食したごまアレルギーのある児童が、かゆみや吐き気を訴え、病院に搬送されました。ごま油にも注意が必要なんです。

新谷 香辛料にも注意する必要がありますね。  
 武内 数年前、東都生協のごまが使用されている「焼肉のたれ」には、法律に基づき「香辛料」として表示していなかったため、ごまアレルギーの子が食べて発症しました。東都生協は直ちに、ごまを単独で表示するように改善しました。東都生協次号はごまが含まれる意外な商品についてや、表示が始まる時期など行政情報についてお聞きします。

《安全・品質管理部 部長 新谷喜久夫》

今年も開催! みんなで盛り上げよう!

# 食の未来づくりフェスタ

すっかり恒例となった東都生協の「食の未来づくりフェスタ」。毎回、生産者、組合員、職員が一緒になって盛り上げています。設立40年を迎えた東都生協の産直を実感できる「食の未来づくりフェスタ」へ、今年もみんなで行きましょう!! きっと納得、おいしい、大満足の1日になりますよ!

日時 10月19日(土) 午前10時～午後3時30分

場所 五反田TOCビル

生産者とじかにお話  
でき、毎年楽しみ!

組合員  
生産者の頑張りが  
伝わってきました!

エリアごとに内容がさらに充実!

## 子どもおとなも楽しめる体験コーナー

触れて、考えて。食について楽しく勉強!

## 参加者みんなの交流コーナー

産地やメーカーの皆さんと、たくさん話しましょう!

## 活気あふれる販売エリア

作り手と会って話せるコーナー。商品を購入する  
だけではなくお話もしてください!

## プライベートブランド商品の試食コーナー

東都生協のこだわりを味わって確かめてください。

## 40周年メモリアル展示コーナー

東都生協設立40周年を記念したコーナーもお楽しみに。

食の安全への  
関心を肌で感  
じました!

生産者

「おたのしみ抽選  
あります!」

去年は120を超える  
産地・メーカー  
が参加。3700人  
が来場しました。



- JR、地下鉄 五反田駅より ..... 徒歩8分
- 東急目黒線 不動前駅より ..... 徒歩6分
- 東急池上線 大崎広小路駅より ..... 徒歩5分

JR「五反田」駅から会場まで、送迎バスを運行します。有料の駐車場がありますが、なるべく公共交通機関でお越しください。

※写真は昨年の様子。当日企画はただ今検討中!!  
※マイバックをご持参ください。

主催: 東都生協 / 共催: 東都生協産直生産者団体協議会・東都生協共生会 / 協賛: 東京南部生協・東都生協住まいる会

「MOGMOG」機関誌 東都生協だより

第379号 9月10日発行

発行人/庭野吉也 編集責任/東都生協だより編集委員会

ホームページアドレス <http://www.tohto-coop.or.jp>

東都生活協同組合

今月の  
表紙

残暑で疲れた身体に心地よい酸味。ザクロは、ジュースやシャーベット、シロップにするとおいしいですよ。他にも、急須に入れた赤い実にお湯を注いでいただく、ザクロ茶もおすすめ! お好みで、はちみつやレモンを加え、甘味と酸味を調節してみてください。

〒156-0055 東京都世田谷区船橋5-28-6 吉崎ビル4階 TEL 03(5374)4750(代)

お問い合わせ 組織運営部

☎ 03(5374)4756

月曜～金曜: 午前9時～午後4時

E-mail: [kumikatsu@tohto.coop](mailto:kumikatsu@tohto.coop)