



# はまきた夢通信 9月

2017. 8. 28  
発行: 横浜北エリア経営会議  
問合せ: エリア活動推進課  
TEL: 045-470-6863  
ブログは「はまきた夢ブログ」  
で検索☆

## ～こだわりのツナ缶を学ぼう～ 「ツナ缶のおいしさ大研究！」開催しました

みなさんもうご存じかと思いますが、2017年度横浜北エリア経営会議の年間おすすめ商品は

「ツナフレーク缶」です！



6月30日(金)に横浜北センターにて、「ツナフレーク缶」がどんなこだわりをもって作られているのかを「いなば食品株式会社」から講師をお迎えしてうかがいました。最初に会社案内のDVDで、工場の様子や、ほかの製品についてもご紹介いただき、つづいて、パルシステムの「ツナフレーク缶」について、詳しく説明がありました。原料は鮮度のよいキハダマグロを使い、乾燥させた国産野菜をじっくり煮込んだ野菜スープを使用。実際にスープをとるための野菜入りパックをご持参いただき、みんなでいい香りを感じることができました。このこだわりのスープ、せっかくなのでだしとしてみそ汁やスープにぜひ活用してほしいとのこと。捨ててしまうなんてもったいないですよ～!!! みなさんからは活発に質問がとびだし、3種類の商品の特長や使い方の違いについてなど、いろいろ聞くことができました。

お話しのあとは、3種類の食べ比べと、「ツナフレーク缶」を使った料理を試食していただきました。3種類の食べ比べはみなさん興味津々で、家庭ではなかなか味わえないとてもよい機会になりました。

これからも「ツナフレーク缶」を応援していきますので、みなさんもお注目ください。今後のいろいろな企画内でも、ぜひ食べ比べを楽しんでいただきたいと思います♪

nato



### 【ツナとポテトのリエット】

- 『ツナフレーク缶 ノンオイル』 2缶
- じゃがいも 2個
- クリームチーズ 100g
- 粗挽きこしょう 小さじ1
- マヨネーズ 大さじ3
- たまねぎ(みじん切り) 1個
- パセリ 少々

### 〈作り方〉

- ①たまねぎは弱火で炒める or レンジで3分。
- ②じゃがいもは串がすっと通るまでゆでる or レンジで5～6分。マッシュする。
- ③粗熱がとれたらすべての材料を混ぜる。



## くらしを楽しむミニ講座 に出展しました♪

6月19日(月)、新横浜本部にて開催された「くらしを楽しむミニ講座」に出展しました。私たち横浜北エリア経営会議では、年間おすすめ商品の「ツナフレーク缶」の試食と食べ比べのブースを出展しました。参加者の方同士でおすすめレシピを教え合ったり、「カタログで赤字になったら買う！」

「徳用が出たら種類は問わず買っている」など参加者の方の生の声を聞くことができ、私たちメンバーもとても有意義な時間を過ごせました♪

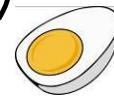


ほかにも、みそ玉作りのワークショップやふるしきラッピングの講座、『素材がいきる白だし』を使ったアレンジレシピの試食などもあり、とても楽しいイベントでした！



K. M.

## 9月26日(火)



参加者募集中!!

## たまごdeミニランチ&スイーツ 学んでおいしい♡「産直たまご」

神奈川中央養鶏農業協同組合の方を講師に、たまごのいろいろを教えてくださいます！  
詳しくは神奈川ゆめコープHPのイベント一覧、または、来週配布のweekly どりーむページをご覧ください!!



<http://www.palsystem-kanagawa.coop/event>

横浜北エリア経営会議では毎月1回の定例会を開催しています。どなたでも参加できますので、お気軽におしゃべりにいらしてください♪

9月19日(火) ・ 10月24日(火)

10:00~12:30 横浜北センター

詳しくはエリア活動推進課: 045-470-6863 まで

