

つるまるかわるばん

鶴見エリアブログ
つる丸電子版
はこちら ↓↓↓



鶴見エリア交流会♪

5月30日(月) 鶴見センターにて何年ぶりにエリア交流会を開催しました。



今回はここ1年で新しく組合員活動を始めた人が増えたこともあり、長く活動しているメンバーと新しいメンバーとの顔合わせを、『素材がいきる白だし』の勉強会を兼ねて行いました。

「鶴見エリアのくらぶには川崎地区くらぶ「LUCKY!!」・鶴見地区くらぶ「ひまわり」・「うまうまyummy」そして今年新たに「ハピネスママ」が結成されました。

みなさんいろいろなイベントなどご案内をさせていただきますので、ぜひメンバーに会いに来てくださいね。

冷蔵冷凍設備避難訓練

冷蔵冷凍設備避難訓練を行いました。

注意点や、センターの大きな冷蔵冷凍設備の中で万が一閉じ込められた場合の対処法などの説明をうけました。

冷凍庫内はとても寒く、

みなさん真剣に説明を聞いていました。



『素材がいきる白だし』をみんなで知ろう！

新しい白だしの商品開発に携わった担当理事を講師に迎え、鶴見エリアメンバーで『素材がいきる白だし』の勉強会を行いました。

白だしのリニューアルに際し改善点などを聞きしました。こだわりは4つ。

- ・化学調味料不使用
- ・たん白加水分解物不使用
- ・遺伝子組み換え原料不使用
- ・だしの原料は国産原料のみ

この中でたん白加水分解物は、いわゆるうまみ調味料としてよく使われているものです。この調味料にまけないように、ほんもののだしにこだわりました。

原料の魚については「一本釣り」のカツオを使用しています。

何故一本釣りの魚なのか？

というと、網でとった場合、網の下の方にある

魚は上の魚に押されるため品質が劣るから、とのこと。

手間隙かけて素材を選び、ほんものの味にこだわって作っていることに感謝です！



5月のリサイクル・リユース回収率

*紙パック	89・7%
*ABパック	44・7%
*リユースびん	61・8%
*ジャムリユースびん	61・2%

こだわりの話を聞いたあとは、味の変化を楽しみました。お湯で薄めた白だしをふたつの紙コップへ分けます。

まずはそのままの白だしの味を試飲。

そしてひとつにはごま油を、もうひとつには粗びきコショウを入れました。



たったこれだけで、和風の白だしが中華スープと洋風スープに早変わり！ちよつぷり調味料を加えるだけで、変わるものですね。冷や奴に、白だしごま油をかけるとコクのある一品に仕上がります。また白だしごま油+冷凍餃子で水餃子風。おとなはラー油を垂らしてもいいですね。



みなさんもぜひお試しください。

ステナイ生活

使用済みの切手・デイズニールゾートのパスポートを回収してシャブラニールに送ります。

いつもご協力ありがとうございます。左記の送付先までお願いします。

〒222-0033

横浜市港北区新横浜3-18-16 13階

パルシステム神奈川ゆめコープ地域活動支援課

鶴見エリア経営会議 宛て

センターコーナー

はじめまして、営業リーダーの矢向です。顔は強面と言われますが、「笑顔でコミュニケーション」をモットーに日々、地域を駆け回っています。

早速ですが、鶴見センターの取り組みをご紹介します。毎月担当間で評判のよい商品の試食をしています。今回は『漁師のたこめし』を試食しました。

この意見交換の中で「ごはんにタレが染み

わたり風味が良い」

「普通の油揚げより、ふんわりし全体がマイルドになる」「タコの塩気と食感がアクセントになる」等、生の？

プロの？ 感想が出ました。

まだご利用になったことがない方はぜひ試してみてください。

また営業担当を見掛けましたらオススメ商品なども聞いてみてください。地域のみなさんに喜んでもらえるような営業をめざしています。どうぞよろしくお祈りします。



あとがき

暑い日が続いていますね…。

そして、長い夏休みの始まりです。わが家は夏に宮城の実家へ家族で帰省します。

子どもたちの楽しみは生き物観察！ 実家近くの原っぱにはバッタや雨蛙、トンボ…

今年もたくさん生きものに会えるといいね。



(こばやかわ)