

はあと to はあと



2017年2月20日発行
 発行：平塚エリア経営会議
 問い合わせ：地域活動支援課
 電話：045-470-6863

もっと知りたい！ノンカップ麺のこだわり



カタログでよく見かける『ノンカップ麺』シリーズ。市販のカップ麺やインスタント麺と何が違うの？という疑問について、製造会社のトーエー食品株式会社の方に詳しく教えていただきました。岐阜県関市にある工場では、全国の生協で販売されている『ノンカップ麺』のみを製造しています。

こだわり1：環境にやさしくカップをなくし、ごみを減らしました

「ノンカップ」の麺を製造するようになったきっかけは、工場見学に来場されていた主婦の方がつぶやいた「カップラーメンのカップってゴミになるし、いらぬのにね。」という一言を社員の方が聞いたからだそうです。

こだわり2：主原料の小麦粉は100%国産！

人工合成添加物の「かんすい」は使用していません。市販品はほとんど外国産小麦を使用していますが、『ノンカップ麺』は原料の安全性と素材を生かしたおいしさを追求することにこだわり製造しています。

こだわり3：スープに化学調味料は使っていません！

簡単に味をととのえられる化学調味料に頼らず、野菜や魚介・酵母エキスなどを使い分け、独自の配合でスープのコクを出しています。くどくなく最後まで飽きずに味わえます。

こだわり4：どんぶりにお湯を注ぐだけで簡単調理

鍋や火を使わないので、お子さんや高齢の方でも安心です。



写真以外にもいろいろな種類があります。
ぜひ一度お試しください！

センターからこんにちは！



みなさん、こんにちは。
 621コース担当の「鈴木 原野(すずき げんや)」です。
 現在、大磯・平塚・厚木・秦野エリアを配送しています。

昨年、お茶の生産者である組合員の方から、自家製の地元・小田原産の紅茶をいただきました。紅茶用の品種「べにふうき」で作られたそうです。濃い紅色がキレイで香りもよく、とてもおいしかったです。直接お礼が言えなかったので、この場を借りてお礼したいと思います。

今年もみなさんにとって実りの多い年になりますように、笑顔で大切な商品をお届けしますので、どうぞよろしくお願ひします。



こんせんプレーンヨーグルトでシーザードレッシング☆

平塚エリアおすすめ『こんせんプレーンヨーグルト』を使ったシーザードレッシングのご紹介です。材料を混ぜるだけなので、簡単にできますよ～♪

<作りやすい分量>

- 『こんせんプレーンヨーグルト』 大さじ4
- マヨネーズ 大さじ2
- 『純米酢』 大さじ1
- 粉チーズ 大さじ3
- 塩コショウ (味を見ながら調節)



♻️マークのびんは生協に返してね！

リユースびん 12月回収率 実績 57.8 %

◎リユースびんは洗って何度も使える環境にやさしいびんです。きれいに洗って乾かしてパルシステムに返却をお願いします。今後もリユース・リサイクルへのご協力をお願いします。商品カタログやたまごパックも回収しています。

エリアブログをご覧ください♪

産地交流や企画の報告など組合員活動の様子が見られます！

組合員活動みんなのブログから

エリアブログ

「はあと to はあと」

<http://palsystem-kanagawa.yume.lekumo.biz/yume09>

