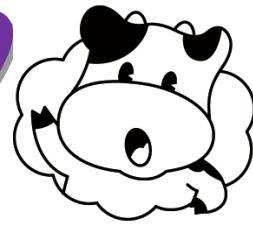


# 湘南カフェテリア



2017年6月26日  
 発行：藤沢エリア  
 経営会議  
 問合せ：エリア活動推進課  
 電話 045-470-6863  
 (月～金 10:00～17:00)



藤沢エリア企画

～親子でおさんぽ～

## 小田原市いこいの森へ行こう！

小田原の広大な森の中でおさんぽし、子どもにもわかりやすい森のお話を聞いてみませんか？  
 お昼にはキャンプの定番「カートンドッグ」を牛乳パックで簡単クッキング。  
 日頃味わえない充実した1日を過ごしませんか？

日 時：8月3日(木)10:00～13:00(予定)

開催場所：小田原市いこいの森

参加費：1名 93円(税込100円)

\*詳しくは、Web・6月26日～30日配付のweekly どりーむぺいじをご覧ください！



ご応募まっています！



## ～新センター長挨拶～

### <藤沢エリア組合員のみなさま>

はじめまして。パルシステム東京より今年度4月から出向で藤沢センターへ着任いたしました、センター長の「塩田秀信(しおだひでのぶ)」と申します。



昨年度までは住宅や高層マンションが密集した東京都大田区のセンターに在籍しておりました。

毎朝、長後駅からセンターまではバスで通勤していますが、穏やかな長後駅の雰囲気を変えて入っております。二宮尊徳の言葉に「万町の田を耕すもその技は一畝ずつの功による」とあるよう、重責ではありますが一歩一歩積み重ねながら、藤沢エリアのお役に立てるよう努めて参ります。どうぞよろしくお願い申し上げます。

### おすすめ！ 東京コールドチェーンの商品紹介

#### 『野沢菜としらすのピラフ(梅入り)』

- ・レンジでもフライパンでも調理でき、気軽に食べられて便利です。
- ・味がしっかりついていて梅の食感もよかったです。



#### 『えびと枝豆の彩りフライ』

- ・味付けしなくてもおいしかったです。
- ・自然解凍がOKなので、そのままお弁当に入れてもいいです。

定例会での試食の感想です



## 牛乳の飲み比べをしてみました

『こんせん72牛乳』のCMはご覧になりましたか？  
 藤沢エリア経営会議でも牛乳の飲み比べをしてみました。  
 飲み比べたのは、市販で購入した牛乳と『こんせん72牛乳』。

ふたつの大きな違いは殺菌方法。市販で購入した牛乳は130℃2秒の超高温殺菌(UHT法)、『こんせん72牛乳』は名前にも入っているように72℃15秒殺菌の高温短時間殺菌(HTST法)。

好き嫌いのわかる牛乳のにおい、風味。これは超高温で殺菌した際に発生する「加熱臭」なんです。子どもたちから給食等で超高温殺菌牛乳に慣れている日本人にとってはこの「加熱臭」で牛乳の好き嫌いがわかるようです。飲み比べたメンバーの感想は、

- ・『こんせん72牛乳』の方がさらっとして飲みやすい。
- ・市販の牛乳は口の中に残るような感じ。との意見が多かったです。

今まで牛乳のにおいが嫌！と思っていた方は、1度飲んでみてください。(M)



### 4月回収のお知らせ

**4月の回収状況(ABパック)**  
**藤沢センターでは**  
**32.0%戻ってきました！**

