

横浜南エリアニュース

栄区 港南区 南区 保土ヶ谷区 旭区
 戸塚区 金沢区 磯子区 中区 西区

かもめ



発行:横浜南エリア

◆横浜南エリアブログ <http://palsystem-kanagawayume.lekumo.biz/yume02/>

◆横浜南エリアのメンバーを随時募集しています。〈商品購入だけ〉から一歩ふみ出しませんか？

【エリアニュース・メンバー募集のお問い合わせ】パルシステム神奈川ゆめコース エリア活動課 (045-470-6863、月～金 10～17時)



■センターより新年のご挨拶

組合員のみなさま、いつも大変お世話になっております。横浜南センター長の相川礼佑（あいかわれいすけ）です。旧年中は格別のご厚情を賜り、誠にありがとうございました。本年も更なる業務品質向上をめざし、職員一同より誠心誠意努力してまいります。本年も変わらぬお引き立ての程、よろしくお願い申し上げます。



■万能みそ活用講座

3月15日(金)11時より、横浜南センターにて「万能みそ活用講座」を開催します。

宮城の郷土料理「万能みそ」とは、簡単な材料で味のベースになる自家製の調味料。万能みそと、それを使ったみそ焼きおにぎりを調理・試食します。アレンジレシピ付き。

みんなでランチをしながら商品のこと、暮らしのこと、気軽にお話しませんか。参加は無料です。お子さんの同伴もOK。(SR)

【お問い合わせ】エリア活動課

045-470-6863 (月～金 10～17時)

yume-annai@pal.or.jp (件名「3月 横浜南エリア」)



■ほっとけプリン

子どもの頃、母がよく作ってくれたプリンを再現した優しい思い出の味です。できたてのあったかいプリンの柔らかい口当たりは格別、手作りならではの。いつの時代も、おいしいものは幸せな気持ちを運んでくれます。(TK)

○材料 (型5個分)

産直たまご白玉 2個

牛乳 250cc

花見糖 大さじ4

○作り方

1. たまごと花見糖をよく混ぜ、牛乳も入れて混ぜる。ざるでこして、ココット型などの器に注ぐ。
2. 鍋に、器の2/3程の高さまで水を張って火にかけ、沸騰させて火を止める。
3. 鍋に器を入れ、ふたをして弱火で10分加熱する。水が冷めるまで放置する。



横浜南エリアの年間おすすめ商品

『産直たまご(白玉)』で簡単おやつ

いつも家にある材料を使って、簡単おやつ作り。材料も作り方もシンプルだから素材の美味しさがポイントです。ぜひ作ってみてください。



■たまごポーロ

たまご1個でたくさんできあがるので、子どもが集まる日にオススメです。しっとりとろける口どけで、焼き上がった時の香りも幸せな気分になります。できたてのあたたかいポーロは、つまみ食いがいっぱい止まりません！(IN)

○材料 (大きめ100個分)

産直たまご白玉 1個

片栗粉 160g

花見糖 60g

○作り方

1. たまごと花見糖をよく混ぜる。
2. 片栗粉を加えて軽く混ぜ、耳たぶくらいの硬さになるようこねる。手につくようなら片栗粉を足し、ポーロポーロまともならない場合はごく少量水を足す。
3. 直径8ミリほどに丸めて天板に並べ、180度のオーブンで8～12分加熱する。