



◆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)



■小田原のオニオン祭に行ってきました

5月12日(日)、(有)ジョイファーム小田原で開催された「第24回オニオン祭」に、エリアメンバー4名でお手伝い参加しました。

最寄り駅の下曽我駅から送迎バスに乗って会場の「曾我みのり館」に到着。当日は玉ねぎ収穫体験、女性生産者の手作りカレーランチの他、「OMUXイズ」「生産者を探せ!」「玉ねぎ早食い競争」など楽しいイベントが盛りだくさんです。

玉ねぎの収穫は、スポッスポッと抜

いた後、根ごと葉をハサミで切って、袋詰めをします。思っていたよりたくさん作業があり、思いっきり収穫の体験ができました。

心地よい汗をかいた後は、女性生産者によるカレーと新玉ねぎのスライスのランチをいただきました。シャキシャキの玉ねぎスライスがカレーとよく合って、とてもおいしかったです。

午後からはいよいよ、エントリーしておいた「玉ねぎ早食い競争」に参

加しました。優勝のコツは「噛まずに飲む!」とのこと。勝つ気満々で参加したのですが、結果は散々で終わってしまいました。

お手伝いに入った、オレンジ等農産品とジャム等加工品の直売所は盛況でした。最後に、参加者の皆さんにお土産の玉ねぎをお渡しして終了。お天気に恵まれ心地よい風に吹かれながらの小田原は、とても開放的で気持ちがよかったです。(SS)



■横浜南エリアメンバーのお気に入り♪～コーヒーの友編～

横浜南エリアの
おすすめ!



珈匠ソフトブレンド 400g(粉)
珈匠モカブレンド 400g(粉)



冷凍たいやき

和菓子ですが、コーヒーによく合います! あんこのコクとあっさりした甘さが、コーヒーの酸味と苦味にマッチすると思います。

大きすぎず、2才の娘のおやつにもぴったりサイズ。まず電子レンジで温めて、さらにトースターで焼いて皮をパリッとさせてからほおぼるのがオススメです。

「非遺伝子組換え国産原料」なので安心ですよ!(IN)



チョコレートケーキ・ピター

茶色い箱にはひと際高級感が漂い、約2時間の解凍を要するのも特別感を増す。取り出せば、チョコレートとココアパウダーで覆われた堂々とした存在感。カットして現れるクリーム層とスポンジ層から成る切り口は、まるで芸術品のよう。

口に入れると、ひんやりと冷たくしっとりときめが細かい。ちょうどよい甘さとほろ苦さが口の中で混ざり合い、これぞ至福のとき。(TK)