



◆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？

【お問い合わせ】パルシステム神奈川 エリア活動課 (045-470-6863 月-金 10-17時 / palkana-annai@pal.or.jp)



■おすすめ商品焼そば&パルシステムでヌン活ごっこ



昨年 12/9(金)、「エリアおすすめ商品焼そば&パルシステムでヌン活ごっこ」を開催しました。

『ソース焼そば』は今回、麺のみ使用（粉末調味料は野菜炒め等に活用できます）。炒めた麺に、お料理セット『産直牛肉と細切りじゃがいもの牡蠣だししょう油炒め』をのせた簡単なアレンジです。肉も野菜も切ることなく、あまりの手軽さにビックリ。味付けは万人好みで、じゃがいもが



モチモチしておいしかったです。ヌン活ごっこでは軽い2枚のお皿に紙コップをはさんでマステで固定しケーキスタンド代わりに。洋菓子あり和菓子あり、甘いのしょっぱいの、パルシステム商品が盛りたくさん。一番のヒットは、ハート型とブルスケッタ風の、手作りパイ2種でした。まだ未知のヌン活へ、憧れ度合いをググッと上げてくれて、とても楽しいひと時を過ごしました。(TK)

■横浜南センターより

キャサリン（7月号でご紹介した牛のオブジェ）に仲間が出来ました。ハシビロコウのプラボーです。餌の魚が水面に浮かんでくるまで数時間動きを止めることがあるため、「動かない鳥」として知られていますね！調べると少し飛べる鳥のようです。センターにお越しの際は、ぜひ記念撮影してください。実は他にも仲間が増えていますが、また今後ご紹介いたします。(岩井センター長)

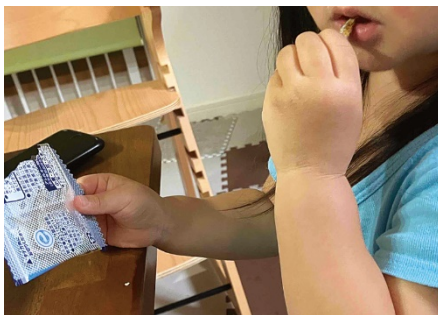


■おうちヌン活にもおすすめ メンバーお気に入り商品



そのままでもアレンジしても！

産直小麦で作られたミルクの風味が優しい『産直小麦のミルク焼きドーナツ5個』は常にストック。そのままでも美味しいですが、時間がある朝はベーコンとレタスをはさんでみたり。つぶあんバターをはさんで、あんバタードーナツにして気分を上げてみたり♪ スコーンのように、季節の果物をジャムにつけて食べるのも大好きです。(SM)



甘いものを控えている時オススメ

『ぽりぽり小魚』は、小腹が空いた時にちょうどいい量が小分けになっています。ちょっと甘みを感じられるので、甘いおやつに手を出さずに済んでいます。噛みごたえがあるので、たくさん食べた気持ちになれます。カルシウムが手軽に取れるのも良いですね。好き嫌いの激しい2歳の娘も嫌がらずに、私の横でいつもぽりぽりやっています。(WM)

来年も楽しみたい秋の味覚

昨年秋にとても気に入ったのが『狭山ベリーランドのキウイフルーツ』。果肉が赤く、グリーンのキウイフルーツよりも甘みがあってとてもおいしく、見つけるたびにリピート購入していました。そのまま食べたり、ヨーグルトに混ぜたりと、色々なバリエーションを楽しみました。(RM)

これさえあればの大活躍アイテム

上記ヌン活企画でも大活躍した『パイシート』。これさえあれば半分完成しているようなもの、簡単な作業で味は本格的なメニューになります。耐熱容器にシチューを入れ、パイシートでふたをして焼けば、パイ包み焼きの出来上がり。残り物がごちそうになります。(SR)

