

この紙面は地域の組合員が作っています。一緒に編集作業したい方を募集中！お問合せまでお気軽にお電話ください。

Nなか Yよこタイム

7月号 Vol.165

発行：横浜中エリア
問い合わせ：エリア活動課
TEL：045-470-6863
(月～金 10時～17時)

ブログ更新中！「なかよこ」で検索

横浜中エリアの おすすめ商品



5月28日(火)横浜中センターにて、「食バタイ！知りタイ！パルシシステムの冷凍たいやき」を開催しました。『冷凍たいやき』は非遺伝子組み換え、産直産地の小麦を使用、卵を多くしてふっくら生地になるように仕上がっています。粒あんも産直産地の小豆を使用、砂糖は国産のサトウキビを使い、水あめは国産のじゃがいもやさつまいもから作ったものを使用。原材料にこだわり、手間ひまかけた「たいやき」でした。姉妹品のたいやきカスタード味は自然解凍で食べられるのでこれからの季節にぴったり☆

今回講師としてお招きしたマルハニチロ(株)で扱っている「焼おにぎりバーガー」についてお話を伺いました。愛媛県にある工場では焼おにぎりバーガーのみを生産しています。原材料や調味料はもちろん、工程には手作業もあり、こだわりを感じます。

参加者からは「国産原料をこんなに贅沢に使っているのに、手軽でおいしく食べられて嬉しい」と感想がありました。まだ試したことのない方はぜひ！（H.S.）

センター通信 横浜中センター長 中村 秀明

いつも大変お世話になっております。横浜中センター長の中村秀明（なかむらひであき）です。パルシシステムでは限りある資源を大切にするため、3Rの推進をしております。

3Rとは？

- 1、**R**educe(リデュース)・・・パッケージからトレーを除きごみを減らすことを心がけています。
- 2、**R**euse(リユース)・・・Rマークがあるピンを回収しキレイに洗浄して繰り返し使用しています。
- 3、**R**ecycle(リサイクル)・・・牛乳パックなどはトイレットペーパーに生まれ変わってムダ無く使用します。ぜひ、ごみを減らす3R運動にご協力下さい！

パルシシステムのリユース・リサイクルについて↓

詳しい情報は

三浦半島EM研究会 ミニ学習会 5/15(水)



「食べて病を治すほどの野菜を作りたい！」
そのための良い土づくりのこだわりや、EM菌の活用方法などを教えていただきました。
新鮮なレタスやキャベツを何もかけずにいただき、キャベツの芯の甘さに驚きました。(T.D.)

編集 後記

今回初めての編集にあたり、数年ぶりに触ったワード。メンバーの皆さんから操作方法を教えてください、なんとか作成させることができました。(T.D.)

