

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

発行：横浜中エリア
問合せ：エリア活動課
TEL：045-470-6863
(月～金 10時～17時)

5月号 Vol.177 ブログ更新中！「なかよこ」で検索

エリア交流会 オンラインで行いました！

2020年度はメンバーと会えませんでした。年度末の3/22(月)、画面越しにみんなでランチができたのはとても幸せでした。試食は組合員開発商品の『7種具材の入った中華丼の具』です。メンバーの声を聞いてみましょう。



冷凍食品でなく、
常温で保存できるのが便利。
防災用ストックに最適。常備します！

塩加減が良く、ゴマ油の風味も良かった。
そのままいいが、キャベツ等を足して食べたい。
温めるとおいしいけれど、冷たいまだとどうなるかな？

お野菜の彩りがよい。
レトルトという制限の中で
工夫を感じる。

水分が多め。
ご飯に染み込んでおいしい。
麺にも合うように作ったとか。

具が小さめ。柔らかく食べやすい。
食感はちゃんとあった。

試食の感想は3/23付の
ブログ記事もご覧ください。
「ブログなかよこ」→→→



センター通信 横浜中センター長 港谷 征広



組合員の皆さま、4月から営業長として着任している矢向(ヤコウ)と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

2021年度もみなさまの声を大切に、生きがいを持って楽しく仕事や活動に取り組む

所存でございますので、今後ともよろしくお願い致します。

まずは着任のご挨拶を申し上げます。



緑(あお)みかんシロップ

昨年度に引き続き交流しているジョイファーム小田原の商品です☺ 摘果した幼果から作られています。我が家では炭酸で割って飲むのが一番人気。爽やかな酸味がたまりません。オンラインパル産直セレクトショップをチェックしてみてください♪



編集後記

GWも終わり、梅の季節ですね。まず小梅を漬けてから梅干し、梅シロップを作ります。毎年の楽しみな手仕事になりました。作業中の梅の香りに、夏の始まりを感じます。(E)