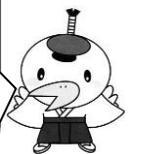


つるまるかわるばん つる丸瓦版

鶴見エリアブログ
つる丸電子版
はこちら ↓↓↓



もうすぐゴール
デンウィーク!



「酵母食パンを おいしく食べよう♪」講座

3月7日(月)神奈川地区センターにて「酵母食パンをおいしく食べよう♪」を開催しました。PLA(パルシステム・ライフアシスタント)の講師からパルシステムのパン作りのこだわりを聞き、実験として、お店で売られている食パンと『こだわり酵母食パン』を上からぐっと押し、弾力の違いを見てみました。

押すたびに元に戻らなくなる食パンに対し、何度押してもすぐ元の形に戻る『こだわり酵母食パン』。たくさんのお麦と酵母・砂糖・塩のシンプルな原材料が、力強さを発揮していました。

講座の最後は4種類の牛乳の飲み比べです。ふだんはできないため、各テーブル盛り上がりしました。お待ちかねの試食は、切って混ぜての簡単惣菜、白だしスープなどを、トーストした『こだわり酵母食パン』と食べながら、楽しい歓談で幕を閉じました。

講座の様子や惣菜のレシピなど、詳しくは鶴見エリアブログ「つる丸電子版」でどうぞ!



「田んぼの交流意見交換会に 参加しました!」

1月30日(土)、パルシステム神奈川ゆめコープ新横浜本部で田んぼの交流意見交換会に参加してきました。

宮城県の「JAみどりの」と岩手県の「JAいわて花巻」の生産者といっしょに交流をしながらお米の生産についての意見交換会をしました。それぞれの産地の特産物をつかったお料理がとてもおいしかったです。



鶴見エリアでは
アでは
昨年度に
続いて、
今年度も
宮城県の
「JAみどりの」

と産地交流をおこないます。春の田植え、夏の草とり、秋の稲刈り、冬の雁の観察と四季それぞれの様子をみなさんにお伝えできたらと思います。

興味を持たれた方は、ぜひ産地について生産者に会ってみませんか?

きつとかげが
えのない体験が
待っていると思
います!



今年度のおすすめ商品はコレ!

今年度の鶴見エリア年間おすすめ商品は『素材が生きる白だし』です。

この白だしはみなさんと同じパルシステム神奈川ゆめコープの組合員からなる商品開発チーム「おいしい白だし作り隊」が開発に協力しています。

化学調味料は不使用のまま、国産原料に切り替え昆布や魚介のだしが際立つようにリニューアルしました。遺伝子組換え原料も不使用と、パルシステムらしい商品です。関東ではあまり馴染みのない白だしですが、煮物や炊き込みごはん、お吸い物など、かなり使えます!

来月から『素材が生きる白だし』のおいしい食べ方をご紹介しますので、お楽しみに♪



ステナイ生活

使用済みの切手・ディスプレイのパスポートを回収してシャブロンールに送ります。

いつでも協力ありがとうございます。
左記の送付先までお願いします。

T222-0033

横浜市港北区新横浜3-18-16-3階
パルシステム神奈川ゆめコープ地域活動支援課

鶴見エリア経営会議 宛て

センターコーナー

組合員のみなさん、こんにちは!
神奈川区を担当している野口善孝と申します。

配達でおうかがいすると「いつもお疲れさま」や「来週もよろしくね!」とお言葉をいただきます。そのやさしいお言葉がとてもうれしく、励みになり、日々がんばっています。

またみなさんにおすすめをする商品を事前に食べてみて、どのようにお話ししたら、うまく伝えられるだろうか...と考えて会話をするのが私の楽しみです。
今後みなさんとの会話を楽しんで、配達を続けていこうと思っておりますので、どうぞ、よろしく願いいたします!



あとがき

今年度からつる丸瓦版を担当します鶴見エリア経営会議の「こばやかわ」です。初めての瓦版作成にドキドキでした。これから楽しい情報をお届けしていきます。どうぞよろしく願います。

(こばやかわ)

