

はあと+のはあと



2019年6月号
発行 西湘・県西エリア
問い合わせ エリア活動課
045-470-6863

こだわり再発見！パルブレッドパンシリーズ その①



こだわり酵母食パン



食パンなんてどれも同じじゃないの??

いいえ！違います。



どこにこだわっているのか調べてみました！



ポイント1：原料はシンプルに。不要なものは添加しない。

小麦粉・ホシノ天然酵母パン種・塩（海はいのち）・砂糖（花見糖）・水のみ！
生地をふわふわにするイーストフードは添加物なので使用していません。
だから小麦粉の配合量が一般的な食パンに比べて約15%多くずっしりしています。



ポイント2：ホシノ天然酵母

酵母菌の他に乳酸菌・酢酸菌なども含まれているので味わいと風味が良い！
酵母の培養に約1日掛かり、発酵に約12時間。扱っても難しいけれど頑張っています。
焼きあげまで丸2日掛かるので、大量生産に不向きですが手間は惜しみません。



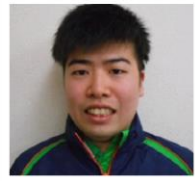
ポイント3：安全でおいしくて正直なパン。しかも安い。

遺伝子組み換え原料は不使用。環境にも配慮した材料を選定して使用しています。



センターからこんにちは！

こんにちは。新しく617コースを担当させて頂きたく事になりました、今井理仁(23)です。生まれも育ちも神奈川県平塚市の地元っ子です。

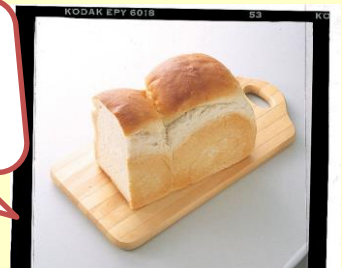


配送の仕事は初めてですが、毎日組合員の皆さんの「ありがとう」や「頑張ってるね」などの一言を言っていただけるこの仕事にやりがいを感じています。

短い時間でも組合員さんとコミュニケーションをとって信頼関係を築き、安心して任せいただける担当者になります。

おすすめ商品は「ポテトチップスしお味」です。じゃがいものおいしさをそのままに、クセなくしっかりと味わえます。老若男女問わず、ペロッと食べられる美味しさです。是非一度お試し下さい。

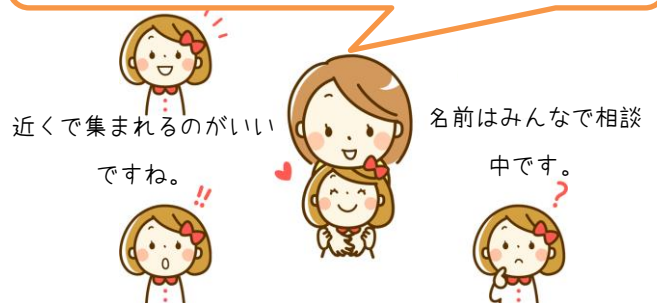
食べ方は、トーストが一番おすすめ！



マーガリンを塗ってからトーストするとおいしい♪
すぐに食べない場合は、カットしてから冷凍保存しても◎。冷凍したパンをそのまま焼くときは、焼く前に霧吹きで水分を補うと、よりおいしくなります。

秦野地区に新しい「地区クラブ」誕生♪

「梅干し作りや味噌作りはみんなでやると早いし楽しいよ！」の先輩のひと言が活動のきっかけになりました。

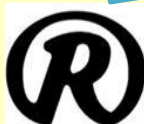


近くで集まれるのがいいですね。

名前はみんなで相談中です。

試食でハムの食べ比べ。並べて食べる機会がなかった！違いが分かります。

いつもご協力ありがとうございます



リユースびんは洗って乾かして
パルシステムへ。毎週回収しています！！
リユースびん 3月回収率 53.2%

