

はあと+のはあと



2019年6月号
 発行 西湘・県西エリア
 エリア活動課
 問い合わせ 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」などの一言を言っただけの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、安心して任せただけの担当者になります。

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。



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%