

湘南カフェテリア

この紙面は、地域の組合員が作成しています。

2025年7月30日
発行：湘南エリア
問合せ：湘南センター
電話 0120-581-778
(月～金 10:00～17:00)

両面見てね 

メンバーもセンター長も
みんなでワイワイ

エリア交流会



今回は湘南エリアおすすめ商品『せいきょう納豆』の魅力を探る為、納豆の食べ比べをメインに『お料理セット』の調理体験&試食、みそソムリエの方からのお話と盛り沢山の2時間でした。納豆も味噌も日本特有の伝統食品であり、身近な発酵食品です。健康のために、そして日本の食文化を次の世代へ受け継いでいくためにも日々の食事に積極的に取り入れていきたいですね。

<せいきょう納豆(中粒)>

- ・味をつけずに食べましたが、大豆の美味しさを十分に味わいました
- ・豆感がしっかりあって大豆好きにはいいと思う
- ・タレがない分自分で味付けができて良い

<ひきわり納豆(たれ・からし付)>

- ・久しぶりにひきわり納豆を食べたので、美味しく感じました
- ・納豆好きには、豆が柔らかすぎて大豆の良さを感じられず物足りない感じでした

食べ比べたのはこの4種
エリアのおすすめは
「せいきょう納豆」です



たくさんの納豆の食べくらべ
仕様・味の違いがわかり、
まるで「納豆祭り」のようでした



納豆の食べ比べ

<国産カップ納豆極小(たれ・からし付)>

- ・普段あまり食べないから、極小もたまには美味しい
- ・極小のわりにつぶが大きく存在感があった
- ・粒が小さく食べやすい

<国産大豆のしそりのり納豆(たれ付)>

- ・しそりのりと納豆の相性が抜群でした
- ・しそとのりの香りがいい



皆さんに納豆をおすすめするため、イベント info で募集した組合員さんと一緒に、納豆メーカー、「カシノヤ」の工場見学に行きます！
報告をお楽しみに！



盛りだくさんで、書ききれないので、エリアブログをみてね！



チャレンジ! 「お料理セット」

普段料理をしないという人(男性職員)が調理をしてみました。
使い勝手の観点、サスティナブルな取り組みであるかを検証してみました。
結果は、10分程度でとても美味しく仕上げることが出来、非常に満足でした。
普段お料理をしないお父さんやお子さんも作ってみたらいかがですか？
調理の様子はブログに掲載しています。



「サスティナブルな取り組み」って？

詳しくは、HP「お料理セット」
10周年記念特設ページをご覧ください

