

# かわなん Café 2月号

発行：川崎南エリア  
問合せ：エリア活動課  
電話：045-470-6863

2021 年度活動テーマ：離れていてもつなげよう！産地の思い、私たちの思い

☆開催しました☆

## 年間おすすめ商品『国産小麦もちり食パン』学習会 「国産小麦の魅力を知ろう！」



2021年12/5（日）にzoomにて「食べて実感！参加者特典あり♪国産小麦の魅力を知ろう！」を開催し、15名の方にご参加いただきました。『国産小麦もちり食パン』について、動画の視聴、PLA（パルシステム・ライフアシスタント）講師からのレクチャー、クイズを通して楽しく学ぶことができました♪

### 動画視聴

『国産小麦もちり食パン』が、（株）パルブレッドの努力とこだわりと熱意によって、数々の困難を乗り越えて誕生した待望の商品であることがよくわかる動画です。これを見たら買わずにはいられない！  
YouTubeの生協パルシステム公式チャンネルでも視聴可能です。ぜひご覧ください！

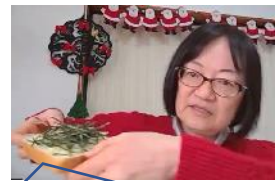


### 講師からのレクチャー

世界や日本でのパンの歴史、なぜ「国産」を求めるのか、（株）パルブレッドのこだわり、『国産小麦もちり食パン』の魅力についてお話しいただきました。また、おすすめレシピとして「しらすピザ」の紹介もありました。

#### パルブレッドのこだわり

- 1 不要な添加物を使わない。
- 2 本当のパンのおいしさを追求している
- 3 組合員の「声」を大切に商品づくり
- 4 主原料に遺伝子組み換えは不使用



PLA 講師

### しらすピザ

- ◆用意するもの  
食パン1枚、とろけるスライスチーズ1枚、刻み海苔・しらす適量
- ◆作り方  
①食パンの上にスライスチーズをのせます。  
②その上に解凍したしらすを適量のせます。(1/2袋くらいでよさそうでした。)  
③その上に刻み海苔を適量のせます。  
④トースターに入れます。チーズがとけ、パンが軽く焦げるくらいまで焼きます。  
「強」で4～5分



味付けは、しらすとチーズの塩味があるのでいりません。



「しらすピザ」をトーストしている間、料理家の飛田和緒さんのレシピ動画の視聴や、子どもも楽しめる食パンを使った実験も見せていただきました。



飛田和緒さんのレシピ

### クイズ&交流タイム

『国産小麦もちり食パン』のO×クイズや、投票機能を使ったクイズを行いました。交流タイムでは、食パンの好きな食べ方などをテーマに話し合いました。



ご参加ありがとうございました!!

川崎南エリアブログも  
ぜひごらんください♪

