

P1
みんなに広めよう!!
「私のお気に入り」第14弾

P2
東北応援バス第5回募集
遠野通信
ずっとボラの会

P3
稲刈りツアー募集

P4~5
組合員活動のコーナー

P6~7
イベント情報
ミラフロレス
1日エコライフにチャレンジ

P8~10
ピースリレー2016報告

P11
コープシアター例会報告
理事会・監事会報告

P12
商品検査室だよ
ぱるメール

P13
きれいの術
クロスワード
クイズ
今月の
プレゼント

P14
特集②
生産者様との商品学習・
交流会報告(糸もずく・太もずく)
組合員さんの声にこたえて

P16~15
特集①
「国産豚しょうが焼用肩ロース」
Pa・ぱっとクッキング

生産者さん おじゃまして〜す ~ 岡山県・(株)イサミ ~

一品が簡単にできるし タレがおいしかったです!

(利用された組合員さんの声より)



**国産豚しょうが焼用
肩ロース** 豚肉270g+タレ35g×3

産直牛や、お肉の加工品など数々の生協商品
を取り扱っている(株)イサミさん。

「作りたいたい時にサッと作れる」「タレがおいしい!」という声が多く寄せられる「国産豚しょうが焼用肩ロース」は15年も続くロングセラー商品。今回は、岡山工場の製造現場をご紹介します。

タレが多いので、野菜もいっしょに
モリモリ食べてくださいね



左から製造部の柴田さん、寺尾さん、坂手さん。
「仲の良いメンバーですが、商品作りに妥協は一切許しません!!」

「国産豚しょうが焼用肩ロース」の記事は15ページに続く

Pa・ぱっとクッキング 124

<http://www.palcoop.or.jp/osusume/recipe/index.html>

「国産豚しょうが焼用肩ロース」と「バーナードプレミアム食パン」を使って 豚しょうが焼きトースト

1人当り395kcal

*野菜もたっぷり、ボリューム満点

材料・2人分

豚しょうが焼き…… 90g
たれ…………… 1袋
玉ねぎ…………… 中1個
人参…………… 3cm位
ピーマン…………… 1個
もやし…………… 1/2袋
食パン… 2枚(厚さ3cm位)
ミックスチーズ…… 適量
サラダ油…………… 適量
塩・こしょう…………… 少々

作り方

- ①豚しょうが焼き肉は食べやすい大きさに切る。
- ②玉ねぎはうす切り、人参・ピーマンはせん切りにして、もやしはさっと洗っておく。
- ③フライパンに油をひき、豚肉を炒めて火が通れば、②の野菜を加え、しんなりした所で、たれを入れてからめる。
- ④食パンの中を1.5cmほどくり抜き、③の具を少し盛るように入れ、チーズをのせる。温めておいたトースターで様子を見ながら焼く。

