

P1~5

2017年通常総代会報告

P6

剰余金処分について
公告
2018年総代選挙公示

P7

東北応援バス(民泊)第2回募集
遠野通信
ずっとポラの会
パル子ちゃん
LINEスタンプ第2弾



P8~10

ピースリレー2017報告

P11

きれいの術
クロスワード
クイズ



P12~13

イベント情報
理事会・監事報告
ミラフロレス



P14

商品検査室だより
組合員さんの声にこたえて



P16~15

特集
「うなぎ専門店『魚伊』
炭火焼うなぎ」
Pa・ぱっとクッキング

生産者さん おじゃましま〜す

〜大阪市・うなぎ専門店・魚伊〜

**炭火焼は今までに味わったことのないおいしさで
うなぎ好きになりました。**
(昨年利用された組合員さんの声より)



うなぎ専門店「魚伊」
炭火焼うなぎ(タレ山椒付)
120g(1尾)



2017年・夏の“土用の丑”は、7月25日
です。予約は終わってしまいましたが、まだ
通常企画でのご注文が可能ですよ〜!

たくさん良いうなぎを厳選して、
1尾1尾丁寧に炭火で焼いていますので、
また今年の夏もよろしく願っています!



井戸さん 半田社長 瀬藤さん

「うなぎ専門店『魚伊』炭火焼うなぎ」の記事は15ページに続く

Pa・ぱっとクッキング 135

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

赤だし汁

1人当り138kcal

材料・2人分

- 骨取りさわらの切身
.....2切れ
- だし汁..... 400cc
- 赤出し味噌.....大1強
- みりん.....大1
- とうふ..... 1/2丁
- 青じそ..... 1枚
- みょうが..... 1個

作り方

*ほんのり甘くて、コクのある旨さ

- ①さわらは解凍して熱湯に入れ、さっと茹でて、食べやすい大きさに切っておく。
- ②とうふはさいの目に切り、青じそ・みょうがはせん切りにする。
- ③だし汁に、みりん、とうふ、①を加えてかるく煮て、いったん火を止め、味噌を溶かし入れる。
- ④再び火にかけ、混ぜながら沸騰直前まであたためる。器に注ぎ、青じそ、みょうがをのせてでき上がり。

