

P1

みんなに広めよう!!
「私のお気に入り」第29弾

P2

東北スタディ研修(民泊)第2回報告
遠野通信
ずっとボラの会

P3

稲刈りツアー報告
パル子のお店新発見



P4~7

組合員活動のコーナー

P8~9

イベント情報
ミラフロレス



P10

ぱるメール
理事会・監事報告

P11

きれいの術
クロスワード
クイズ



P12~13

2017年度上期 商品改善や
食の安全のとりくみ

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「杵つきもち」
Pa・ぱっとクッキング

生産者さん おじゃましま〜す

〜八尾市・キックコー製菓(株)〜

**のびもいいし、お雑煮に入れても溶けたりしないし
本当に気に入っています。**
(昨年利用された組合員さんの声より)



予約 杵つきもち
850g



※12月最終回で通常価格の
企画もあります

ご予約締切りは
11/27(月)~12/1(金)まで
お正月準備号 専用注文書で!



毎年、年末の1週間は従業員総出で“もち作り”
(2016年12月撮影)

昔ながらの杵つき製法で、手づくり感に
こだわっている「杵つきもち」。毎年「お正月
準備号」に登場する人気商品です。



「杵つきもち」の記事は15ページに続く ➡

Pa・ぱっとクッキング 140

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

「杵つきもち」を使って
杵つきもちの柳川風

1人当り230kcal

材料・2人分

- 杵つきもち……………2個
- だし汁……………300cc
- ④(砂糖・しょうゆ・酒
……………各大1)
- 卵……………2個
- 青ねぎ……………少々
- 七味唐辛子……………適宜

作り方

*シンプルだけど懐かしい味

- ①卵はよく溶いておく。青ねぎは細く斜め切りにする。
- ②鍋にだし汁を入れ、弱火にかけ温める。④を加えて調味し、もちを入れて柔らかくなるまで数分煮ます。
- ③②に溶き卵を入れ、半熟の状態まで火を止める。
- ④器に盛り、ねぎをのせ、好みで七味唐辛子をかける。

