

P1
みんなに広めよう!!
「私のお気に入り」第42弾
岩手からの復興だより⑭

P2~3
ずっとボラの会
産直産地ツアー募集

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
わがまちの子ども食堂訪問記⑫
子ども食堂フードバンク
ボランティアスタッフ募集

P11
パル委員アンケート
2019年通常総代会公告
パル子のお店新発見

P12
班におじゃましま〜す②
理事会・監事会報告

P13
きれいの術
クロスワード
クイズ

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「キムチのきもち」
Pa・ぱっとクッキング

生産者さん おじゃましま〜す ~ 大阪市生野区・コーライ食品(株) ~

辛さは控えめですが、味がしっかりしていて 甘辛い感じが気に入っています

(利用された組合員さんの声より)



ほかでは真似のできない味が
自慢です。ぜひ試してください!

※写真はカットした場合のイメージです



製造と開発のみなさん

大阪鶴橋キムチ本来の味を大切にした
“かぶのまま”の「キムチのきもち」は、
メーカーさんと支所職員が一緒になって
つくる開発商品の先駆けで、今年で誕生
5年目を迎えます。

5月3回の企画は増量350g
もちろなかぶのまま♪

キムチのきもち



300g

通常の300gは、
月に2回ほど企画
があるよ。
見つけてね!



オリジナル
キャラクター
「かぶちゃん」



増量 350g

「キムチのきもち」の記事は15ページに続く

Pa・ぱっとクッキング 157
<https://www.palcoop.or.jp/osusume/recipe/>

「キムチのきもち」を使って
キムチとまぐろのミルフィーユ風 1人当り361kcal

材料・1人分

- キムチ60g
- まぐろ(柵).....80g
- ④ ごま油.....大2
- しょうゆ.....少々
- 韓国のり.....1枚

作り方

*おつまみにも、おかずにも

- ①まぐろはお刺身を作るように切り(平切り)、④に絡めて30分程度漬け込む。
- ②キムチは、まぐろの幅と同じ長さ切る。
- ③まぐろ、キムチ、まぐろ、キムチと重ねていく。その上に韓国のりをちぎってトッピングする。

