

P1

みんなに広めよう!!
「私のお気に入り」第44弾
岩手からの復興だより⑧

P2

わがまちの子ども食堂訪問記⑩
ずっとボラの会

P3

みかん・柿収穫体験募集

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

P10~11

コープカルチャー生徒再募集
組合員サービスセンターの
受付時間について
ぱるメール

P12

商品検査室だより
理事会・監事報告

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
「コープ基礎化粧品」
組合員さんの声にこたえて

P16~15

特集①
「まるごと北海道ポテトサラダ」
Pa・ぱっとクッキング

生産者さん おじゃまして〜す

～ 京都府・ケンコーマヨネーズ(株) ～

あっさりとした自然な味で食べやすいです 日持ちするのも嬉しい♪

(利用された組合員さんの声より)



じゃがいもは
なめらかで口当たりが良い品種
「さやか」を使っています♪

使用する野菜はすべて北海道産で、ポテトサラダの中でも人気No.1の「まるごと北海道ポテトサラダ」。メーカーは、「CO・OPごぼうサラダ」やパルコープよどがわ生協開発商品の「ごま風味ごぼうサラダ」でおなじみ、ケンコーマヨネーズさんです。



製造部と品質管理のみなさん



まるごと北海道
ポテトサラダ 150g×2

「まるごと北海道ポテトサラダ」の記事は15ページに続く ▶

Pa・ぱっとクッキング 161

「まるごと北海道ポテトサラダ」を使って ポテサラ春巻き

1人当り355kcal

材料・1本あたり

ポテトサラダ……………80g
スライスチーズ……………1枚
春巻きの皮……………1枚
揚げ油……………適宜
レタス、ミニトマト……………適宜

作り方

- ①春巻きの皮の真ん中にスライスチーズの広さにポテトサラダをうすくのばす。
- ②スライスチーズをのせ、春巻きを巻くように包む。
- ③フライパンに春巻きが少し浸るくらいの油を熱し、②をこんがり色がつくまで焼く。
- ④皿にレタス、ミニトマトを盛り、春巻きを半分に切って盛り付ける。

*中からチーズがとろ〜り



チーズをポテトサラダの外側にすると、焼いている時に外に溶け出るので注意