

生産者さん おじゃまして～す

～**蓬莱豚まん**～ **蓬莱本館**

大阪・なんばの街で愛されて六十八年



なんば戎橋筋商店街にある蓬莱本館(写真左)、
桜川工場(浪速区)での豚まん製造の様子



「蓬莱豚まん」の記事は7ページに続く

- P1 岩手職員ボランティア第5陣報告
- P2 第7回岩手ボランティアバス報告
遠野通信
ずっとボラの会お知らせ
東北支援募金協力をお願い
- P3 生協の添加物基準って?
ぱる子のお店新発見(ながお店)
- P4 ぱるメール
ピースツアー・ピースアクション報告
- P5 イベント情報
ミラフロレス
- P6 クロスワードクイズ
きれいの術
- P8 特集「蓬莱豚まん」(8～7ページ)
Pa・ぱっとクッキング

Pa・ぱっとクッキング 85

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

中華デザート

*ごまの風味と香りで

ふわっととろける 杏仁ふう
あんじん
ごま杏仁

材料・3個分 <1個当たり176kcal>

- ゼラチン ……1袋(5g)
- 牛乳 ……300cc
- ④ 砂糖 ……大2
- 練乳 ……大1
- 生クリーム ……大2
- 練りごま・白ごま ……適宜

作り方

- ①ゼラチンは大1強の水でふやかしておく。
- ②小鍋に④を入れて沸騰直前まで温め、①を加えてかき混ぜながら煮溶かし、氷水に当てて冷やす。
- ③生クリームをつのが立つくらいまで泡立てる
- ④②に少しとろみが見ついたら③を入れて軽く混ぜ合わせ、容器に移し冷蔵庫で約1時間ほど冷やす。仕上げに練りごまと白ごまをトッピング。
※お好みでアーモンドエッセンスやバニラエッセンスを③に加えても

