

P1

みんなに広めよう!!  
「私のお気に入り」第34弾  
岩手からの復興だよ③

P2

新コーナー

わがまちの子ども食堂訪問記①  
ずっとボラの会

P3

「ピースツアー」募集  
「物流センター見学ツアー」募集

P4~5

組合員活動のコーナー  
理事会・監事会報告

P6~7

イベント情報  
ミラフロレス

P8~10

ピースリレー2018報告

P11

きれいの術  
クロスワード  
クイズ



P12~13

2017年度下期 商品改善や  
食の安全のとくみ

P14

商品検査室だよ  
組合員さんの声にこたえて

P16~15

特集「うなぎ蒲焼」  
Pa・ぱっとクッキング

生産者さん おじゃましま〜す

～和歌山県・川口水産(株)～

# 家族全員がめっちゃおいしかったと 喜んで食べてくれました♪

(利用された組合員さんの声より)



予約 うなぎ蒲焼  
(タレ・山椒付)

国産  
200g(1尾)



ご希望に応じて、少量や  
白焼きも予約できます!



川口水産の製造担当の皆さん

ご予約の受付は  
**6月1回・6月2回注文書**  
<5/28(月)～6/8(金)まで>  
お見逃しなく!

2018年の夏の“土用の丑”は、  
7月20日(金)です。今年は予約の  
品揃えがさらに豊富に!

国産  
100g(1尾)



詳しくは  
今週配布の別チラシで♪

「うなぎ蒲焼(タレ・山椒付)」の記事は15ページに続く ▶

## Pa・ぱっとクッキング 146

「うなぎ蒲焼」にあう一品

### トマトとなすのずんだ和え

1人当り110kcal

\*枝豆の衣で和えた、初夏ならではの一品

#### 材料・2人分

トマト……………小1個  
なす……………1本  
枝豆……………200g  
砂糖……………大1  
薄口しょうゆ……大1/2  
④塩……………小1/3  
だし汁……………大1～2

#### 作り方

- ①トマトは皮を湯むし、横半分に切って種を取り1cm角に切る。
- ②なすは丸のまま焼き、皮をむいて1cm角に切る。
- ③枝豆はたっぶりの熱湯で茹で、さやから取り出し、薄皮をむいてあらく刻む。すり鉢でよくすり、④を加えて溶きのばす。
- ④トマトとなすを、③のあえ衣で和えて器に盛る。



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