

2022年迎春学習会

利用点数No.1

昨年より蒲鉾の長さを約1cm短く変更
価格そのまま 味・絵柄そのまま

本体価格
498円

委員が学んできました



枚方香里地域活動委員会
イチ推シ

とにかく大きい
食べごたえすごい

とにかくホリホリ
食感すごい



3L
煮豆

固形量109g

冷蔵 室本食品

丹波黒黒豆 極大粒 200g

豆の味をしっかりと残してふっくらと仕上げました。
(240ml・食塩相当0.4g / 100g(液汁を除く)) 賞味期間:1月31日

予約のみ	お届け日
予約価格 本体価格 478円 (税込516円)	12月3日 12月4日



通常配達

お届けは冷蔵

丸長水産 カナダ産 無漂白
1羽約15~19.9g
本体 1,980円 (税込 2,138円)

目安:約5~8本

12月4日お届け 冷蔵 小麦 (110g・食塩相当2.4g / 100g) 消費期限:1月2日
冷凍しないことで数の子本来の食感をお楽しみいただける味付け数の子です。

委員会ではどんなお正月料理を考えているか聞いてみました

おせちレッスン (全5回)

昨年の人気レシピに、新たに5メニューを追加!
おせちの“手作り”を楽しみませんか?
次週は“くるくるのし鶏”

巻かない伊達巻

はんぺんの代わりに絹豆腐と片栗粉でしっとりふわふわの生地



材料 (作りやすい分量)

約 18×13×高さ 3 cmのバット 1 台分

- 絹とうふ...150g
- 溶き卵...6 個分
- 片栗粉...大さじ 1
- めんつゆ (2 倍濃縮)...小さじ 2
- 砂糖...大さじ 5

下準備

バットにオープン用シートを敷く

作り方 (約 35 分)

- ①ボウルに豆腐、片栗粉を入れ、泡だて器でなめらかになるまで混ぜる。
- ②溶き卵、Aを加えてよく混ぜ、ザルでこす。
- ③バットに流し入れ、トースターで20~30分、全体に焼き色がつくまで焼く。
- ④雑熱を取って食べやすく切る。

おあさか(パル・よど)のレッスンには、注文する以外にもおせちレッスンがあるし、そのレシピから注文もできるよ!



こんな風にして
若草チーズ
和え入ってます

O委員

おせちは生協オリジナル玉清の花び燈を毎年注文するよ。旧春駒若草チーズ和えが大人気やねん

T委員

なんやあ、おせちも? うちも若草チーズ和えを相談詰めで欲しいとアンケートだしとん。うちは毎年賀正オードブルやねん

F委員長

ほんでもお重にちよっしが入らないんや? 委員会で作ってみたいん? たぶんクリームチーズとわさびと無漂白の生協かずのこやぞ

F委員長

委員会ではこのように話し合い、すすめられています。

あなたと一緒にパル委員になってみませんか?

若草チーズ和え「きっとこんな風に作られているやうな感じが、のの様子は次回NEWSで報告しますね♡」



パル・よど 開発商品

約 2~3 人前

31日 宅配

玉清 生協オリジナル 三段重(34品)

つきあかり 月燈

※裏面のNEWSへのお問い合わせ先は表面のお問い合わせ先と同じです。ごんごん組合員さんのご意見おまちしておりますよ



若草チーズ和え

昨年アンケートで人気No.1食材だった「若草チーズ和え」は玉清のすべてのおせちに入れています。