

## くずは西パル委員会ニュース

# 築野食品工業(株)さんに来ていただいて 米油を知る学習会 を開いたよ



生協のお店のから揚げ  
なんか他と違う…  
美味しい…



この食品のこめ油の原料は、国産の米ぬかで、原料の玄米からわずか1%しか取れないという貴重な油。

そんなこめ油のおすすめポイントは3つ

- ① 安心・安全
- ② おいしい
- ③ 快適に調理できる

生協のお店の揚げ物が  
美味しい秘密は  
ココにあった!!!



劣化しにくい安定性に加え、揚げている最中の泡立ちが少ないこと、また“油酔い”物質の少ないことが

他の油に比べて

「くせがなく」「素材の良さを引き立てる」など  
美味しい料理ができる理由とされる

こめ油の意外な使い方：

**ご飯を炊く時に一滴たらす**

→炊きあがりのごはんにつやがでる  
冷凍ごはんのもどりがパサつかない  
ごはんの釜ばなれがよい



おろし玉ねぎドレッシング作りました



おろした玉ねぎを容器  
に詰めているところ



材料：こめ油、合わせ酢、おろし玉ねぎ、しょうゆ、さとう、しお  
作ってみようと思われる方は、つ食品さんのホームページを参考になさってください

お問合せ先 おおさかパルコープ 組合員サービスセンター  
TEL：0120-299-070 FAX：0120-299-230  
携帯からは：072-856-7671（有料）

（受付時間 火～金：9～18時 月・土：9～17時）

※受付させていただいた個人情報に関してはこの取組み以外に使用いたしません。