

マルちゃんでおなじみの

東洋水産(株)商品学習会を行いました♪

「マルちゃん」ブランドでおなじみの東洋水産(株)のフリーズドライ食品を沢山ご紹介頂きました。試食をしながら味の食べ比べアレンジメニューも教えてもらい、為になる防災時の非常食アレンジまで..



フリーズドライってなに？

フリーズ 凍らせて
ドライ 乾燥させる

【真空凍結乾燥】

凍らせてから、真空の状態
(空気がほとんどない状態)で乾燥させる方法



フリーズドライの良いところ

- ① **【長持ち】** 水分量が少なく腐りにくい為、冷蔵庫に入れなくても長期保存ができます。
- ② **【軽い】** 軽いので持ち運びに便利です。
- ③ **【おいしい】** 低い温度で乾燥させる方法なので素材がいきています。
- ④ **【すぐ食べられる】**

乾燥したブロックは、穴が沢山あいています。
そこにお湯が入りすぐに溶けて食べられます。

おすすめ！！COOP 沖縄県産もずくスープ

◆沖縄県産もずくをスープに
沖縄の青く澄んだ海で採れた
もずくを 100%使用
仕込んだ原料を急速凍結・真空乾燥させる
フリーズドライ製法だから、もずくの風味
シャキシャキの歯ごたえがお湯を
注ぐだけで楽しめるよ♪



たくさんの商品を紹介して頂き
いろんな種類の試食も出来たので、
食べた事のない商品が知れて
良かったとお声を頂いています。
優しい味付けの商品が多い
のもいいですね♡

アレンジレシピ 〈ふんわりだし巻き玉子〉

材料(2人分)

- ・CO・OPもずくスープ 1個
- ・卵 3個
- ・水 70 ml

味付けはもずくスープだけ！

- 1 たまご3個をよく溶き、水を加える。
- 2 もずくスープを加えて、よく混ぜる。
- 3 通常のだし巻き玉子を作るように焼く。

★コツ・ポイント
甘い味付けがお好みの方は、砂糖などを加えてください。
お弁当などに便利です！

防災時などの非常食に備えて
おくと、混ぜただけで出来上が
りますよ！

組合員さんからご提案頂いた
非常食アレンジ

簡単たまごがゆ

作り方は3ステップ！

- ① 白がゆにたまごスープを入れる。
- ② よく混ぜる。ブロックをくだいておくと混ぜやすいです。
- ③ できあがり！そのまま召し上がれます。

発行：新森パル委員会