

報告

10月1日 大東北部パル委員会(パル大東組合員集会室にて)

こめ油を使って COOKING

築野食品工業さんからこめ油の秘密をお聞きし、そしてこめ油を使って COOKING をしました。体に良いこめ油の話題はいつの間にか子育ての話題に話が弾みました。

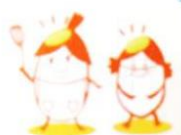


築野食品工業(株)って
どんなメーカーさんのの？

こめ油作り
米ぬかをつかった医薬品や化粧品作り
油のリサイクル



こめ油のいいところ見つけ？

**Let's cooking!**

100%お米を原料とした、安心の植物油
香ばしくカラッと揚がる、くせがなくまろやか
素材の味を引き立ておいしさ長持ち
油酔いしにくい、泡立ちが少ない
天然栄養成分がたっぷりなので体にやさしい

**レシピ紹介 シャカシャカ!しょうゆドレッシング**

材料・分量 [作りやすい分量]

しょうゆ・・・大さじ1と1/3

酢・・・大さじ1

砂糖・・・小さじ1～1と1/2

こめ油・・・大さじ3

いりごま(お好みで)・・・少々

作り方

材料をボトルに入れる。
フタを閉め、よく振って混ぜれば完成！
お好みのお野菜にかけてどうぞ！

参加された組合員さんからの感想

ご飯を炊くときにこめ油を入れるとおいしくなると聞いたので今日から使ってみようと思いました。



こめ油は酸化に強い！というのがとても魅力を感じました。ドレッシングの手作りが種類も多く、作るのが楽しそうだなと思いました。



玄米 100 kgからとれるこめ油はたった 1kg と聞いてびっくりしました。



これからも使い続けたいです。



とってもおいしくて、国産のお米で安心です。



こめ油の過程を知り、高価なのがよく解りました。酸化しない事、栄養面でもとても理解できました。



問い合わせ

組合員サービスセンター

フリーコール 0120-299-070

FAX 0120-299-230

携帯からは 072-856-7671 (有料)
(月・土曜日 9:00~17:00 火~金曜日 9:00~18:00)