

迎春の報告とご挨拶

こんにちは、阿倍野合同パル委員会です。11月11日「迎春学習会」の報告です。

「ケイエス冷凍食品株式会社」さまから講師の方々に来ていただき、
参加者さんたちへ「ミニ若鳥八幡巻・二色巻セット」の紹介をしていただきました。

お話しによると、「若鶏もも肉でごぼうを巻き上げた八幡巻きと、にんじん・
いんげんを彩りよく巻き上げた二色巻きを和風たれでおいしく味付けしました。
便利なスライス（10mm）済み商品です。

冷凍で届くので、流水で約30分解凍。

スライスしてありますのでそのまま食べられます。

職員さんが手で巻いているため、具が真ん中に来ます。

具をお肉で巻いてから煮込んでいるので、具とお肉に隙間ができず、具が柔らかくできました。
醤油と砂糖の和風の味付けなので、いろんな世代の方に喜んでいただけます。」
のことでした。

解凍時のアドバイスをいただきました。

- ・スライスしてあるので、完全に解凍する手前だと、分けやすいです。
- ・盛り付けについて、まっすぐに並べてボリュームを出すのもいいし、斜めにして
綺麗にしてもいい、とのことでした。

その後のおすすめ商品の試食は、

「一正蒲鉾」さんの「はねこま蒲鉾」、「ヒロツク」さんの「丹波黒黒豆」、「ビワコ屋（菱富
食品工業）」さんの「新春彩るさわやか千枚漬け」と「新春彩るさわやかゆず千枚漬け」、「丸
長水産」さんの「極食感！味付けかずのこ」と「生協の味付数の子」、「赤福」さんの「上生菓子」
でした。

みなさま「自分だけではいろいろ比べられない」「どれもおいしかった」

「味が濃いものもあったけれど、他の方にアレンジ方法を教えてもらえたので試してみたい。田作
りの味が濃いことを相談したら、くるみなどのナッツ類を混ぜると良い、と教わった」「冷蔵と
冷凍で届くものがあるなら、都合に合わせて選びやすい」と喜んでくださいました。

食べながら感想を話したりお話をされたりして過ごされていました。

今回の「ミニ若鳥八幡巻・二色巻セット」は、迎春のカタログにも載っています
が、通常回の注文もできるそうです。みなさまどうぞ😊

