

# 東洋水産さん フリーズドライのスープの 学習会

**開催しました!!**



11/5（水）パル寝屋川組合員会館にて、東洋水産さんのフリーズドライのスープの学習会を開催しました。製造工程や原料のこだわり、美味しさの秘密を知ることができました。

フリーズドライの商品は、「お湯や水を注ぐだけで本格的なおいしさが味わえ、味も香りも作りたてと変わらない」「お湯を注いだらすぐに食べられるから手軽で便利」「いつでも1人分がすぐにできあがりすぎることがない」「軽いので持ち運びに便利」「他の製法に比べて栄養価が損なわれにくい」「常温で長期間保存ができるので非常食やローリングストックに良い」など、たくさんのメリットがあることがわかり、真空凍結乾燥（フリーズドライ）の技術のすごさに驚きました!!

スープの飲み比べやアレンジ料理もたくさん教えていただき、とても美味しいで有意義な時間でした!! 組合員のみなさんもフリーズドライのスープ、ぜひお試しくださいね♥



市販のたまごスープと  
飲み比べ



お湯をいれるだけで、  
簡単に親子丼が  
できてビックリ!!



もずくスープ入り  
だし巻たまごは絶品



2025年11月5日(水) 参加者 28名  
おおさかパルコープ 寝屋川組合員会館にて開催

主催:萱島パル委員会

賞味期限も長く  
ローリングストックにも  
ぴったり!



もずくスープは  
水でも作れます!!