

みなと パルニュース

港地域でのパルくらぶ活動報告ニュースです

♪2/22 冷凍魚の学習会を開催しました♪

堺市にある水産物加工販売会社 株式会社川喜さんに来ていただき、市岡組合員集会室で学習会を開催。魚別の主な産地や一時加工についてのお話、冷凍魚の解凍方法とフライパンでできる美味しい調理方法の実演をしていただきました！



講師は営業部の高橋さん
商品案内にも時々写真が・・・



冷凍魚を上手に調理するコツを知りたい、とメモを取りながら聴き、質問も多数



半解凍して余分な水分を拭き取り



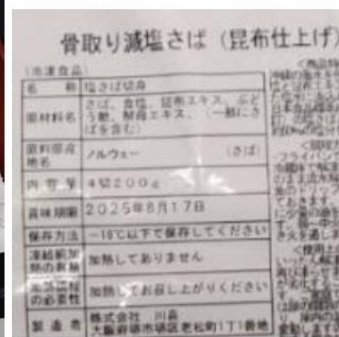
皮を下にしてじっくり弱火で



40%火が通ったらひっくり返し弱火のままじっと我慢

参加者の感想です

- ・メーカーさんから直接お話が聞けとても勉強になった
- ・こんなにふっくら美味しく焼けてビックリ
- ・家でも時間に余裕を持ってじっくり焼くようにしたい
- ・フライパンで簡単に調理できるので魚の日を増やしたい
- ・骨無し(X線で残骨を確認)と骨取り(X線確認しないので骨が残る)の違いについて知れてよかった
- ・海外加工でのX線検査は中国が主流とは知らなかった



今回の試食品は、3月3回からお目見えの鶴見支所開発商品『骨取り減塩さば(昆布仕上げ)』
「今回味見でき美味しかったので買ってみたい」「減塩とは思えないほど味がしっかりしていた」「トマトソースで洋風に味付けしても美味しそう」

パルくらぶメンバー募集中

何してるの？

生協商品のことでなく、興味があることを学習・体験したり、子育てのこと等、さまざまな情報交換もできますよ

会費など必要？

年会費や入会金等は必要ありません

役割分担させられるの？

自主的活動なので負担感なく楽しくがモットー

《お問い合わせ先》
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)

月・土曜日 9:00~17:00 / 火~金曜日 9:00~18:00

※受付いたしました個人情報、この取り組みに限り使用いたします

こちらからでも
どうぞ

発行：港地域活動委員会 & 各パルくらぶ