

**(株)兆星オンライン交流会 動画視聴しました！**

「国産さばふっくら干し(骨取り)」や、「大きなさばみぞれ煮(骨取り)」を製造されている兆星さんのオンライン学習交流会の動画を城東組合員会館で 視聴学習しました。

商品へのこだわりや美味しさの秘密を教わり、動画の中で教えて頂いたレシピの中から、「焼きさばの混ぜ寿司」を調理試食しました。

また、他団体学習会 「おいしい魚を食べ続けたいあなたへ」の参加報告から、日本の漁業が抱えている問題点も知りました。商品について学習する事でその商品の背景も学ぶことができ、パル委員と組合員さんとの交流もありで、楽しい有意義な時間を持つことができました。



国産さばふっくら干し(骨取り)



骨取り魚の「兆星」さんオンライン交流会については ぱるタイム207号に詳しく載っています。



◆ホームページでは、動画を見ることができます [https://www.palcoop.or.jp/osusume/santi\\_doga.html](https://www.palcoop.or.jp/osusume/santi_doga.html)  
←スマートフォンならこちらから

**●さっぱりおいしい! 焼きさばの混ぜ寿司****材料(1人分)**

- ★さばふっくら干し 1枚(80g)
- ★きざみしょうが 5g
- ★しそ 1枚
- ★ごま 少々
- きざみ青ねぎ 少々
- ごはん(炊飯済) 200g(0.6合)
- だし入りすし酢 大さじ2
- きゅうり 10g

**骨取り魚はアレンジしやすいよ!****作り方**

- ① 焼いたさばを冷ましてほぐす。
- ② きゅうりとしそを千切りにする。
- ③ きざみしょうがの水切りをする。
- ④ ご飯にすし酢をかけて冷まし、すし飯を作る。
- ⑤ ★の材料をすべて入れて軽く混ぜる
- ⑥ 器に盛り付け、きゅうり・ねぎをトッピング



薬味は多めが美味しいよ!

**パル委員さんになって、一緒に活動しませんか?****お問い合わせ先**

組合員活動部で「パル委員ってなあに?」の動画作成しました。

右記 二次元コードより 動画視聴できます。

主に城東組合員会館で活動しています。  
これからも、試食会や学習会など、楽しい企画を予定しています。待っています!



動画 見てね!!

**組合員サービスセンター**

電話 0120-299-070  
携帯からは072-856-7671(有料)  
FAX 0120-299-230  
火曜～金曜：9時～18時  
月曜・土曜：9時～17時

\*受け付けさせていただいた個人情報に関しては、このとりくみ以外には使用しません。