

お家でお試しください

((パル・よど"開発商品"))

支所開発しました!!

鶴股社の
職員が
頑張っ
ました!!

今回11月1回にも
企画あります!!
是非ともどうぞ

塩紅鮭うまみ干し (中辛口)

120g(2切れ)

うまみ干しとは??

ふだんは 切身 → 塩水漬け → 凍結
のころ...

開発品は 切身 → 塩水漬け → **干し** → 凍結

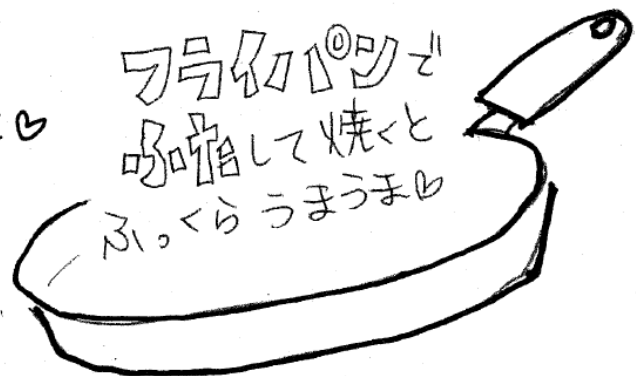
「干す」ことで「余分な水分を飛ばし」
うまみが「ギュッ」ってなるんで「す、こ」



ウロコとぬめりも
しっかり取ってます

おいしいの
ひと手間

フタのパンで
味噌で焼くと
ふくらうまみ



委員さんの感想は...

- しっかり塩味が「飯がすすむ!!
- おたぎりの臭に良い!!
- 冷めると生臭さが「ない!!
- 中辛口というからどうかと思ったけど
ちやうど「よかった!!
- サイズは子ども向け
大人はもっと食べた!!

- 赤い!! これを「鮭!!」ってかんじ
- 皮!! 10リ!!! 10リで「うまみサウ!!

次はみなさんの意見が欲しいな

コトもあってしばらく委員会活動も静かに行っていました。
まはニュースから再開です。これから勉強した事など発信
していきます。お楽しみに!!
今回は、最近よく耳にする様になってきた「フードドライブ」
についてお知らせさせて頂き「もったいない」を「ありがとう」
よろしくお願ひ致します!!

四條畷東地域活動委員会

活動に興味のある方も
ぜひお電話下さい!!

お問い合わせは
組合員サービスセー
ブコール
0120-299-070
FAX
0120-299-230
H24は(有料)
072-856-7671
月土9-17時
火金9-18時