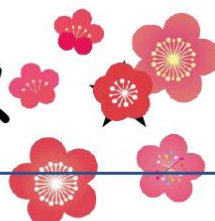


# ★ 寝屋川東地域活動委員会ニュース



11月21日に迎春のつどいを開催しました。  
組合員の皆様の声から改善してきた商品や迎春の商品を  
より多くの組合員さんに知ってもらう機会として開催しました。

今回は、5つの業者さんにきていただきました



- カモ井デリカ・・・生協オリジナル和風おせちセット27品
- 丸長水産・・・生協の味付数の子
- 極洋・・・生ずわいがに 大 穴あきカット
- 福留ハム・・・北海道産牛ローストビーフ
- イサミ・・・鹿児島和牛すき焼き用 肩ロース



おせちのきれいに見える詰め方の  
実演をしていただきました

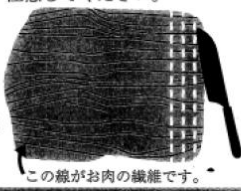


皆さんとても真剣に  
商品の説明を聞かれていました♪

## ローストビーフの切り方 ~2つのポイント~

**ポイント1** ローストビーフを半解凍の状態にします。  
※中心部が凍っている位が理想的。完全に解凍してしまうと、  
薄くスライスし難くなりますので、注意してください。

**ポイント2** お肉の繊維に対して  
直角に切ってください。  
※お肉の繊維と平行に切ってしまうと  
食感が硬くなります。



**【解凍方法】** 冷蔵庫(10℃以下)で解凍してください。  
再凍結やレンジでの解凍はドリップの原因  
となります。解凍されました商品はその日の  
うちにお召し上がりください。

説明してもらった内容の  
一部をご紹介します  
ローストビーフも切り方で 食べたときの  
食感がかわってしまうそうです  
とても勉強になりました



説明を聞いた後は、それぞれの商品を  
実際に皆さんに試食してもらいました  
美味しかったというお言葉をいただきました

