

美味しいお米を 登録して食べませんか♪

今年は酷暑の影響で、全国的にお米の出来がよくないようですね…。

でもご安心を！！

生活クラブには、今年も美味しいお米が届いています。

これも、日々、生産者が奮闘してくれているからこそ。

そして、生産者と私たち組合員、共にうれしいのが、お米の**登録**という食べ方♪

登録は、生産者との信頼関係を強め、減農薬農法の促進などにもつながります。

遊佐では、新設備の導入により、一年中新米の美味しさが保たれるようになりました。

お気に入りのお米を登録して、毎月届く美味しい幸せを、実感してください！

・・・えっ？ 本当に美味しいのか…ですって？

そんな方は、こちら↓へご招待いたします！

実際に食べて確かめてください！！

まだ間に合う！

冬ギフト・クリスマスお正月用品試食会

☆大原地区

10月29日（金） 10：30 下木崎団地集会場

☆木崎地区

11月13日（土） 10：30 くらぶルーム暖

☆原山地区

11月2日（火） 10：30 パークハイツ集会場

☆大谷場地区

11月3日（水） 13：30～15：30 南浦和公民館 講座室

☆大谷口地区

11月5日（金） 11：00～15：00 善前公民館 調理実習室

☆東浦和地区

11月5日（金） 10：00～14：00 プラザイースト キッチンS.



引き落とし口座の 残高の確認をお忘れなく!!

引き落とし日は、毎月 26 日です。

最近、「うっかり忘れ」と思われる、残高が足りずに引き落としできないケースが目立っています。

なんとっ!! 9月末の未収金額、浦和東支部は、2,145,760 円でした。

その額、**2 百万円**を超す金額です。

生産者への支払いに直結しますので、引き落とし日の前には、必ず残高を確認しましょう!!

(なお、延滞金が次月に **400 円**も加算されます。

モモがローズにできますよ♪ もったいない!!)

パステライズド牛乳で 極上スイーツの秋を堪能!!

パステライズド牛乳の美味しさは、誰もが知っていること♪

そんなパス乳を、贅沢にもスイーツにふんだんに使うなら、それは間違いなく

極上のスイーツ!

今回は、シンプルだけに素材の良さがハッキリ分かる、プリンを紹介します。

ティータイムのお供に、食事のデザートに、どうぞ♪

温かくても冷たくても美味しい

カントリープリン

材料 (4人分)

A [・牛乳 500cc ・メープルシロップ 100cc ・卵 3 個 ・卵黄 1 個
・バニラエッセンス少々]

メープルシロップ 少々

作り方

- ① ボウルにAの材料をすべて入れて良く混ぜ合わせ、茶こしなどでこす。
- ② 人数分の耐熱器に①を分けて入れ、沸騰した蒸し器に入れて5~10分蒸す。
- ③ 竹ぐしで刺してみても、澄んだ汁が出てきたら蒸し上がり。

取り出して、食べるときにメープルシロップをかける。

(蒸し時間は、容器の大きさによって異なります。大きめの器に全部を入れて蒸す場合は、40~50分が目安です。)

