



しらさぎ

第88号 2013.8.1

浦和東支部運営委員会ニュース

味輝パンに行ってきました！



7月12日(金)、戸田支部と合同で児玉郡上里町にある「味輝パン」に行ってきました。この日はパン粉を製造中で、荒木社長の案内でフランスから仕入れた釜や保冷庫にある小麦粉を見せて頂き、酵母も舐めさせてもらいました。酸味とほろ苦さを感じましたが、飲んだ人は「生ワインのようだ！」と言っていました。昼食の焼きたて石釜ピザ、美味しかったです！

自社培養酵母 (米・麴・秩父山系：越生の水) 庄内の特別栽培米(ひとめぼれ)を使用。

発酵時間 15時間・添加物なし 酵母の特性を生かし、無理なく発酵させる。

中種法 パン生地を作る前に中種を準備し、2段階でパン生地を作る、独自の製法。小麦が持っている風味を、十分に引き出すことが出来る。

酵母を作るのに気が遠くなるような時間と手間をかけて、原材料は安全性の高い食材を使用している味輝パン。まだ食べたことがない方、まずはお試しセットからいかがですか？そして **8月23日(金)のキッチンスタジオ** に参加しませんか？味輝パンと平牧のソーセージが食べられますよ！詳しくはチラシをご覧ください♪

夏のチラシまき

暑い毎日ですが、チラシまきの時期になりました！

100枚まいりいただくと、にゅうめん1人前(¥200相当)差し上げます♪

ご協力いただける方は川口センター細井までご連絡ください。

メモで配達便 またはファックスでお申込みください。FAX 048-286-6915

3つのおすそわけ

《おともだちプレゼント企画》夏の**おすそわけ**に自慢の消費材**3品!**

仲間を増やすのには、何と言ってもクチコミ♪ このおすそわけを活用して、おともだちに生活クラブの良さを伝えましょう！

詳しくは、先週配布のチラシをご覧ください♪

90ml×2個



100m×2 ロール



370g 入り 1本



お米のはなし



カントリーエレベーターのお蔭で、＜夏でも美味しいごはん＞が食べられるのです！

収穫後、^{もみ}籾の状態^{もみ}で適切な温度・湿度で管理され、出荷日に合わせて精米されるからです。

暑い毎日ですが、炊きたてごはん^{もみ}に辛子明太子と味噌汁の朝ごはん…おいしいですよ～♪

＜約束して食べる登録米＞まだ登録していない方、登録の連絡お待ちしております！

(いつでも受け付けています)

生活クラブ共済

ハグくみ

生活クラブの組合員とその家族が加入できる共済が誕生しました！

詳しくは、注文書と一緒に配布されているチラシをご覧ください。

8月10日までに申し込まれると、

9月1日から保障開始です。

配達担当者へお声かけてください。

どうぞよろしく申し上げます(*^^*)

「ハグみちゃん」という名前は、生活クラブ共済を“育み”、“HugMe (私を抱きしめて)”という人と人とのつながりの温かさの意味を重ねて命名されました。



ハグみちゃん

作ってみませんか？

たまねぎの酢じょうゆ漬

クセになるおいしさ！

＜材料＞ たまねぎ…大1個 (300g)

A…[水 70ml 素精糖 大さじ1 酢・しょうゆ 各大さじ3]

＜作り方＞

1. たまねぎは2cm幅のくし型に切り、ざっとばらす。保存容器に入れる。

2. Aを鍋に入れ、ひと煮たちさせ、熱いうちに1にそそぐ。

全体を混ぜ、あら熱がとれたら冷蔵庫に入れ、半日以上おく(途中上下を返す)。

(保存は、冷蔵庫で約1週間)

* きゅうり・パプリカと合わせてあえものにも。ぜひお試しを！