

申し込みが
変わります

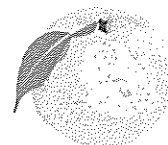
◎ 2月2日の5週に事前よやくらぶのカタログ

が配布されます。ここで申し込んだものは、5月2回目の19週からの配達です。それ以前のは個人申し込み書で注文します、忘れないで申し込んで下さい。**3月20日事前予約×切**、お休みしたいときの手続きも有ります

◎ 3月16日の11週に申込用紙配布、翌12週に申込用紙提出。3月30日の13週からいよいよ新制度で配達スタートです（今後の配布チラシをよく読んでね）

交流会・学習会のお知らせ

- ★ 1/13 (火) 10:30~15:00 高橋徳治商店交流会 本部 試食は有りますが昼食は各自用意
- ★ 1/20 (火) 10:30~13:00 「きばる」交流会 試食有ります 本部
- ★ 1/23 (金) 10:00~12:00 認知症サポーター講座と茶話会です 本部
- ★ 1/27 (火) 10:30~14:00 お米の登録活動報告会 本部
- ★ 1/29 (木) 10:30~12:00 利用システム学習会 本部



12月は紹介活動実施中！！

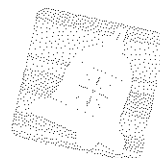
保育園・幼稚園・認定子供園・認可外保育施設・学童保育所・児童館・障害児施設
などなどに生活クラブの安全なものを届ける！ **法人向け食材配送サービス** です

上記の施設の情報をお持ちの方、提供、同行、紹介をお願いします

☆☆☆わたしのイチオシ消費材☆☆☆

DORA 焼き マスカルポーネ

北海道のマスカルポーネチーズと生クリームで作ったクリームを、国産小麦粉を使ったどら焼きの皮でサンド。膨張剤はアルミ不使用です。我が家の高校生、大学生は冷凍庫で凍ったそのままストーブの前でかじっています、“あら硬いじゃない”と言っても“これが美味しいんだ、また買っというて” 楽しく会話の弾むおやつです。



メロンパンを作っちゃいました

味輝パン交流会

11月12日(水)中浦和本部にて、
荒木さんの指導の下に楽しみに
していたメロンパン作り
(パン生地・メロン皮は味輝パン
さん持ち込み)を行いました。
小麦粉・米麴・発酵までの話からは、
荒木さんの熱い想いとこだわりが伝わ
ってきました。

皆さん、楽しみながら成形し、焼き上がった
メロンパンを見ると歓声が上がりました。
熱い想いが詰まった安心・安全な
「味輝パン」を食べて行きましょう。



<感想>

- ・話が上手で、分かり易かった
- ・メロンパン作りは楽しかった
- ・無添加で作る難しさがよく
わかった
- ・信念を持って仕事をしている
と感じた

さらに美味しくなった味輝
のパンを味わって下さい

荒木和樹

味輝パンは

北海道産小麦100%、山形県遊佐町のお米と麴から出来る自家製自然酵母、
真塩、ビートグラニュー糖、などを材料として作られています。

国産小麦を使い自社で培養される酵母の力、米の酵母を扱う職人を育てる力
余てが揃った贅沢なパン。他県の組合員が欲しがるとする埼玉のパンそんなパンを
食べられる幸せをかみしめて下さい。