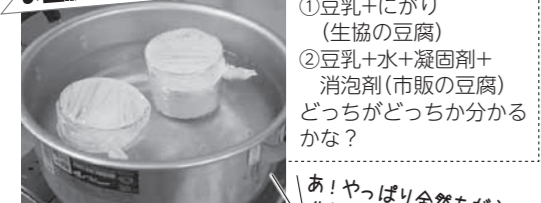


生協のお豆腐学習会

1月30日 港地域活動委員会(大阪市) 港区民センター 参加14名

お豆腐の食べ比べ



- ①豆乳+にがり(生協の豆腐)
 - ②豆乳+水+凝固剤+消泡剤(市販の豆腐)
- どっちがどっちが分かるかな?



「あ! やっぱり全然ちがう!! 生協のは甘みがあるね♥」
「こっちは少し酸味があるかも...」
味の違いですぐに分かったようです!!



「大豆そのまま豆腐」を使用
「生しぼり絹豆腐」を使用
フルーツソースをかけて...デザートにぜひ♪
アボカド+オリーブオイル+からしマヨネーズのせ☆サラダ感覚でぜひ♪

※「大豆そのまま豆腐」はeフレんズの企画のみ。



シャドーボックス講習会

2月19日 東住吉南地域活動委員会(大阪市) 鷹合西会館 参加14名



「細かい作品に思わず目を奪われます」
「細かい作業に手が震えて、少し難しかったです」と、自分の作品を大事にかかえて会場を後にされていました。

「教えてもらってこそできるよね」「時間があれば色々作ってみたいな」「細かい作業に手が震えて、少し難しかったです」と、自分の作品を大事にかかえて会場を後にされていました。



講師の Elle-Club.art 山本有子先生
シャドーボックスとは、何枚かの紙を重ねていくことにより立体になる3Dアート。



完成☆キレイにできました!!



最後にツヤ出しスプレーをかけて...



慎重に慎重に...



講習スタート!! まずは何種類ものパーツにそれぞれ切り取ります

「組合員活動では「食」「平和」「環境」「くらし」など、さまざまなテーマで各地域が多彩なとりくみを行なっています。」

まるきゅう こやまえん 丸久小山園工場見学ツアー

2月12日 啓明パル委員会(寝屋川市) 参加18名



お抹茶をたてる体験もしました☆



お抹茶と聞けば苦いイメージを持たれていた方も多かったようですが、実際飲んでみて、その香りの良さと飲みやすさにビックリ!! みなさんあっという間に飲み終わり、ほっこり笑顔があふれていました♪

「工場見学では、機械でお抹茶を製造する様子や、現在と昔の製造工程や手間の違いなど、お抹茶作りの手順やこだわりなどを教えていただきました。」
工場見学では、機械でお抹茶を製造する様子や、現在と昔の製造工程や手間の違いなど、お抹茶作りの手順やこだわりなどを教えていただきました。

「お茶の種類や淹れ方など、知っているようで知らないことを学べたので、これからおいしくお茶をいただけようです」と、ますます日本茶の良さを実感できた1日となりました。」

※碾茶：抹茶用の製法でつくられた茶葉

“具たっぷり豚まん”のこだわりを知る

2月24日 枚方公園地域活動委員会 参加17名

この時期は1日に約11万個もの豚まんを製造しているそうです



豚まんの原材料がズラリ。実際に触ったり食べたりして学習しました



「作り手の熱い想いを知れてよかった」と感想が出ました。

「豚まんの原材料がズラリ。実際に触ったり食べたりして学習しました」
そのおいしさの秘密やこだわりを学びたいと、兵庫県にあるメイシヨク古加川工場にて工場見学が行われました。まずは白衣に着替えて工場内を見学。徹底した衛生管理のもと作られている様子を見ることができました。また、豚まんに使われている材料についても説明していただきました。キャベツは採れたてのもの、少量を少し寝かせて甘みを出してから使う、豚肉は使う当日にミンチにする、レンジで調理してもふっくらするよう専用の小麦粉で皮を作るなど、素材の味を最大限に活かすためのこだわりがたくさん!! その後、商品の試食も!

次回企画
4月1回
4月3回



企画開発室 原田伸一さん
組合員さんに馴染みがあり、人気の「具たっぷり豚まん」。



「こだわりがたくさん詰まっているからこんなにおいしいんだね」



焼き餃子作りも体験しました!!

「ほら!きれいに割れるでしょ!」



常務取締役 木下英保さん