

P1~P5

2015年通常総代会報告


P6

剰余金処分について  
 公告  
 2016年総代選挙公示

P7

ユニセフ募金について  
 ぱるメール  
 理事会・監事会報告

P8~9

イベント情報  
 ミラフロレス 

P10

東北応援バス第2回報告  
 東北応援バス第4回募集  
 遠野通信  
 すっとボラの会

P11

NPT再検討会議報告


P12

組合員活動のコーナー

P13

きれいの術  
 クロスワード  
 クイズ  今月のプレゼント

P14

商品検査室だよ  
 組合員さんの声にこたえて 

P16~15

特集「紀州昔ながらのしそ梅」  
 Pa・ぱっとクッキング

 生産者さん おじゃましま〜す

〜和歌山県・JA和歌山県農協連〜

吟味した梅しか出荷しないので、  
 間違いはない!!  
 ぜひ食べてほしいです♡

(梅農家の藪中さんより)



紀州昔ながらの  
 しそ梅 70g  
 (お試し企画)

パルコープで取り扱っている梅干しは約11種類。塩とシソだけでじっくり漬け込んだ「紀州昔ながらのしそ梅」があります。すっぱさの中にも梅本来の甘みと爽やかさが口の中にふわっと広がるのが特徴のこの梅干しは、組合員さんからも「企画を待ってます」の声が。



一つひとつ丁寧にパック詰め

梅干し一粒一粒に詰められた、おいしさの秘密と梅農家さん・生産者さんの想いに迫ります!!



天日干しされる梅干し(白浜事業所)

「紀州昔ながらのしそ梅」の記事は15ページに続く 

 Pa・ぱっとクッキング 112

<http://www.palcoop.or.jp/osusume/recipe/index.html>

「紀州昔ながらのしそ梅」を使って  
**梅肉入りしょうが焼き**

1人当たり294kcal

材料・2人分

- 昔ながらのしそ梅… 2個
- 豚こま切れ肉… 200g
- ④ 酒……………大1
- ④ 塩・こしょう…各少々
- ④ 酒・みりん…各大2
- ⑤ 砂糖……………小1/2
- ⑤ おろししょうが…大1
- サラダ油……………小2
- キャベツ・青じそ…適宜

作り方

- ① 豚こま切れ肉は、④で下味をつけておく。
- ② 種を取って、軽く刻んだ梅干をボウルに入れ、⑥とよく混ぜ合わせておく。
- ③ フライパンに油をひき①の肉を炒め、肉の色が変わったら、②を加え、からめながら焼く。器に盛り、キャベツ、青じその千切りを添える。

\*梅干のさわやかさと、しょうがの風味で食欲アップ

