


P1
みんなに広めよう!!
「私のお気に入り」第15弾


P2
東北応援バス第3回報告
遠野通信
ずっとボラの会

P3
みかん・柿狩りツアー募集

P4~7
組合員活動のコーナー

P8~9
イベント情報
ミラフロレス 

P10~11
ぱるメール
コープカルチャー生徒再募集
ハンガーフリーワールド
パル子のお店新発見 

P12
商品検査室だより
理事会・監事会報告 

P13
きれいの術
クロスワード
クイズ 

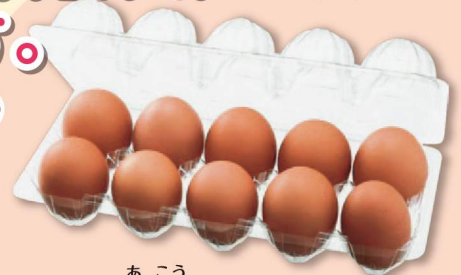
P14
特集②カタログ
「食べてsmileオリジナル」紹介
組合員さんの声にこたえて

P16~15
特集①「赤穂のたまご」
Pa・ぱっとクッキング

 生産者さん おじゃまして〜す
～兵庫県・(株)デイリーエッグ～

赤穂のたまごは黄身が弾力があって、新鮮でおいしかったです。

(利用された組合員さんの声より)



あこう
赤穂のたまご
10個MS~LL(610g)

「赤穂のたまご」や「恋赤たまご」でおなじみのデイリーエッグさん。新鮮なたまごだから、届いたらまずはたまごかけご飯で食べていたきたい。ではどれくらい新鮮なのでしょう?どうして新鮮なたまごがお届けできるのでしょ?今回は、本社・赤穂農場をご紹介します。



アツアツご飯に
プリプリの黄身♪

※乳幼児や高齢者・抵抗力の弱い方は、生食をお避けください。



組合員さんが
笑顔で食事されている姿を
イメージして育てています!

農場の前田彩さん、永井道子さん

「赤穂のたまご」の記事は15ページに続く ➡

Pa・ぱっとクッキング 125

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

「赤穂のたまご」を使って たまごの錦寒天

1人当り29kcal

材料・3人分

- 卵..... 1個
- 牛乳..... 小1
- 青じそ..... 6枚
- 水..... 500cc
- ④ コンソメ..... 1.5個
- 粉寒天..... 4g

作り方

- ①卵は卵黄・卵白にわけて器に入れ、卵白には牛乳を加えて、よく溶き混ぜる。
- ②鍋に①を入れて火にかけ、沸騰したら火を弱めて、かき混ぜながら①の卵をそれぞれ糸状に流し入れる。
- ③②を型に流し入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫に入れて冷やし固める。
- ④③を取り出して、食べやすい大きさに切り分け、青じそを敷いて盛り付ける。

*ひんやりツルンとして食べやすい♪

