

## 生産者・取引先様との交流会 レポート①

\*おおさかパルコープとパルフレズクラブ (お取引先様の会) 共催\*

# 顔の見える 商品学習会 見て! 食べて! 商品を考えてみよう

9月1日(土)から毎週土曜日に5会場で開催され、合計63社の生産者・取引先様が全国各地から商品を持参し、こだわりや食べ方・使い方など組合員さんと交流しました。

※参加の取引先様は6面に掲載しています **6面もご覧ください**

### ✧ 阿倍野組合員会館 ✧



▲サラダコスモの紙袋に入ったもやしは野菜室ではなく冷蔵室の方がさらに長持ちしますよ

9月1日(土) 参加346名

あさりの酒蒸しおいしい〜 (六花社ブースにて)  
 矢賀めぐみちゃん(左)・奥田つばさちゃん(10歳)



「豚味噌ステーキはクッキングシートがつけて便利ですよ (ホーム食品)」



もずく初挑戦のゆうりちゃん (6歳)。「抵抗力がつくから小さいうちから食べてね」 (井ゲタ竹内・山石さん)



◀午後からはパネルディスカッションも

### ✧ 枚方組合員会館 ✧

9月8日(土) 参加297名

▼サーモン丼試してみてくださいね(マリンフーズ)



▲生しぼり絹豆腐を。マルツネの山田さん(左)、川端こうきくん「めっちゃうまい」



伊藤ハムのコープ国産ポークあらびきウィンナー、おいしい! 中野けいとくん(4歳)



▲一度組合員さんと交流したかったです。とアマタケの岸本さん。みおんちゃん(4年生)と



9月15日、22日、29日開催分は次号に掲載予定しています。

## cooking

生しぼり絹豆腐を使って

## Pa・ぱっとクッキング 65

材料・2人分

- 豆腐……………1丁
- いかの塩辛…大2
- 青ねぎ…………少々
- 卵黄……………2個
- ごま油…………少々
- 一味唐辛子…少々

ごま油で塩辛の辛味がマイルドに



1人当り 196Kcal

作り方

- ①豆腐は半分に切り、上面の真ん中を半分ほどスプーンでくりぬく。
- ②くりぬいた豆腐と塩辛を混ぜ合わせ、①の穴に戻し入れる。
- ③その上に、卵黄、小口切りのねぎをのせ、ごま油少々をかけ、お好みで一味唐辛子をふる。

材料・2人分

- 豆腐……………1丁
- しめじ・えのき…各1/2袋
- 人参……………2cm
- さつまいも…4cm
- 生姜・青ねぎ…各少々
- だし汁…200cc
- ④しょうゆ・みりん……………各1
- 片栗粉…………小2
- サラダ油…………小1

あっさりとした和風味



1人当り 203Kcal

作り方

- ①豆腐はレンジで2分加熱して、4つに切っておく。
- ②しめじは石づきをとり、えのきは半分に切り、細切りの人参、さつまいもと一緒に油で炒め、④を加え、弱火で4~5分煮る。
- ③水溶き片栗粉でとろみをつけ、ねぎの小口切りを加え、火を止める。
- ④①の豆腐に③をかけ、おろし生姜を天盛りにする。

豆腐といか塩辛のユッケ風

秋野菜のあんかけ豆腐