

商品も 商品案内も

詳しくは3月3回(次週3月4日~配布)の別チラシをご覧ください。



## 組合員さんのお声をもとに

これまでの組合員さんのお声や、総代懇談会のお声をもとに、商品と商品カタログの改善をつづけます。

組合員さんの  
“冷凍食品”への声を  
うかがいに、2つの取り組みに  
おじゃましました

例えば…

冷凍食品に  
組合員さんの声を  
生かしていきます

毎週お試し  
商品が登場

「食べてSmile」に  
「オリジナル」から  
人気商品が引越



※チラシイメージ

## 「冷凍食品って意外とおいしいね」～視覚障がい組合員さんの商品フェア～

2月2日 主催：障がい者ボランティアチーム 131名参加 京橋本部



視覚に障がいがあると情報が不足するため、使ったことがない商品には手が届きにくくなります。「少しでも色々な商品にゆっくり自分のペースで触れ、メーカーさんとも交流できる機会を」と、開催されました。

今回は冷凍食品のメーカーさん4社含め16社が出展。

参加された組合員さんからは、「揚げ物調理は色が見えないし天ぷら鍋の温度

調整も難しいけど、レンジ調理は便利ね」「冷凍の Pasta を初めて食べておいしかった。昔の冷凍物のイメージがあったけど最近の技術は進んでいるのね」「冷凍のヒレカツもサクサクしてて、一品やお弁当に良いと思う」と。

参加されたメーカーさんからも「障がいのある組合員さんが使いやすい商品だったら、どなたにも使っていただきやすいことにつながると思う。じっくりとお話でき、感想や要望もお聞きできて良かった」などの感想が寄せられていました。



## 冷凍のコロッケ・カキフライ 難しくないよ

12月12日 枚方市 高野地域活動委員会 9名参加 西くずは店集会所

「冷凍のコロッケ・カキフライを揚げるとき、いつも命がけやねん。盾がいろわ」の声からみんなで揚げてみることに。いつもはコロッケの真ん中がふくれてきて、爆発！割れてないときは、真ん中まで熱くなっていなかったり…。

家で冷凍コロッケ揚げたら  
爆発するから  
離れてやってんねん

回は、外に出ている部分から水分が溶け出て油ハネすると予想して、たっぷりとかぶるくらいの油で、みんなの家のやり方を交流しながら揚げました。コロッケと冷凍カキフライ、ついでに冷凍パイシートでデザートづくりもして、アツアツをみんなでいただきました。

### 冷凍コロッケ・カキフライ パンクせずに揚げるコツ



- ①油はたっぷり、揚げものより1cm以上、上回る量で。
- ②油の温度は170~180度。急激に温度が下がってしまうため、一度にたくさん入れない。
- ③入れてしばらく(衣が色づくまで)は菜箸でさわらない。