

2013

コープ☆かべB

可部Bコープ委員会

実施日

2013年11月21日(木)

場所

可部公民館・実習室

生協

ひろしま

可部Bコープ委員会

安佐南地域事務所

TEL

082-830-5792

11月の委員会

今月の商品学習は『特別栽培米 あきるまん』です。

メニュー

・シーフードグジョロシチュー

大粒シーフードミックス
(カキ、エビ、イカ、(玉子入り))

クリームシチューの素

牛乳

ブロッコリー

玉ねぎ

じゃがいも

シーストのうま味が
たっぷり出ていて
とってもおいしい
シチューができました

・シーフードハンバーグと サモントルタルソース

レタス

トースト

新興なし(木村さんのお土産)

お弁当に
ちょうど良い
サイズがおいしい
とよかったです。

・あきるまん

・チーズケーキ

チーズケーキミックスと卵とバター
牛乳を混ぜて焼くだけとっても簡単で
おいしかったです。

特別栽培米

とは...広島県の通常の栽培方法と比べて
農薬及び化学肥料の使用を半分以上で
栽培したお米。

あきるまん

...平成5年に誕生、平成17年3月に発売された
広島県の県民米。

・気候変動にも十分配慮しているため育てやすく
余分な農薬は必要なし。

特徴

...あさりしているのにしっかりと独特の風味に
定評がある。

・粘りや歯ごたえも好評!

・冷めてもおいしい(おにぎり、お弁当にむいている)

・つやがあり、白くきついに炊き上がる。

・風味たっぷりの香りが特徴。

・抹茶とあずきのパウンドケーキ(ゆりさんの手作り)

前回お抹茶をいただいた時の残りも使用し
甘納豆を入れて焼いたそうです。

抹茶の風味と甘納豆がとっても良く合い
本当においしかったです。♡ ♪



切り取り線

かべBなんでもかんでもポスト

◎商品の事、配送の事、最近の出来事、紙面の感想etc

月 日

ネーム:

班名:

Tel:

お書きいただいた個人情報はこのチラシ作成・連絡に使用させていただきます。