

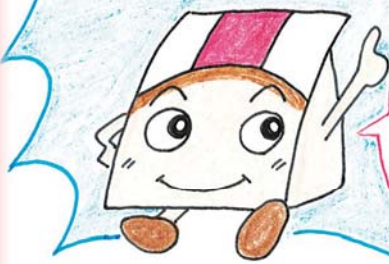
「めんめ」とは、讃岐の方言で、「めいめい」・「各々」のことです。みんな1人ひとりの暮らしに役立つ情報の交流の場にしましょう。

おいしい すいとんが つなぐ交流の輪



商品委員会で試食した
すいとんがとてもおいしかった！
(琴平コープ委員会より)

コープ委員のみんなにも紹介されたヨ。



商品委員会で
食べたすいとんが
とても美味しくて
おかわりしたいと
言ってもらったヨ。

肉じゃがやすき焼きに入れたり、パスタのかわりにミネストローネに入れています。
※調理例です。



商品委員会で試食以来、高橋さんに教わったようにひつまみにして食べています。うどんのような食感なのでくせになっています。
(篠原さん)



11月商品委員会(飯山会場)



讃岐もち豚学習会で



岩手の冬はともしばれます。ひつまみなど体がポカポカになる郷土料理を食べる度に、あの寒さを思い出します。震災以降、よけいに思いついて作るようになったり、岩手の食文化を知って欲しく、友人に紹介する機会が増えました。ひつまみ汁は、岩手では、だししょうゆ味です。ひつまみを香川のみそ味の豚汁に入れてみたらどうだろう？と商品委員会で

作ってみました。
(高橋さん)

岩手県ではあじこのことをひつまみと言うヨ。



(普通寺東コープ委員会)

岩手の郷土料理
ひつまみ汁と
甘納豆おこわが
話題に〜♡



※調理例です。
木米(5合)
白米+もち米 1:1
甘納豆 400g
塩 25g



甘くておいしい。
いくらでも
食べられそうです。

みんなに教えてあげたいな

委員長さんが集まる交流会で、もちりておいしい！という「すいとん」をお知らせしたい！と思いました。岩手のひつまみは生地を手でちぎってお汁に入れるそうだけど、味の違いは...?
(辻内さん)



商品委員の高橋さんと篠原さんが試食を作ってくれることになったヨ

試食会の様子を詳しく裏面で紹介しています！

みなさまからいただいた“お便り”の中からいくつかご紹介します！

うちの子どもたちは、COOP「貼れないカイロ」のネーミングに大うけしています。「貼らない」んじゃなく「貼れない」んだ！！と。「貼れないカイロをどうにかして貼ってみたいようです。」
(琴平町 ちゃまきさん)

2014年11月号の三豊市はる吉さんへ。パックジュースを飲ませる際に上部・横サイドにおりたてであるパックの耳部分をひらき、そこを持たせてみるのはどうでしょう？ストロー以外の部分に意識をそらしてみる作戦ということで☆ギョッとにぎつて中身が飛び出す心配も減るし、ちよつとの手間ですむと思います。
(普通寺市 ぱりねこさん)

琴平地区のふれあいのつどいに参加をして、その中で11月号のフリーズドライスープを使った試食がありました。昔人間なので、フリーズドライは健康上大丈夫かなと思ってしまいます。どうなのでしょう？
(琴平地区 ふれあいの集いにて)

(フリーズドライを作っているメーカーの天野実業さんより回答をいただきました)
健康上まったく問題はありません。フリーズドライスープは簡単にいいますと下の図のようになります。



おみそ汁を作ります。
型枠に入れたおみそ汁を凍らせます。
凍らせたおみそ汁を真空状態にして水分を抜きます。
水分が抜けスポンジ状になりフリーズドライの出来あがり。

フリーズドライの特徴としては、
①作りたての美味しさが味わえる
②栄養素の変化が少ない
③お湯を注ぐだけなので、簡単・便利という特徴があります。
なので安心してお使いいただけます。