



組合員向け 情報紙
さざんか 第62号
2013年9月
発行責任者 若林 博晴
044-977-0705

9月号

福祉クラブ生協の多摩区のホームページは、**福祉クラブ多摩** で検索してください。最初に出てきます。イベントのお知らせや美味しいレシピなど盛りだくさん。
是非、ご覧下さい!!!

米の年間登録 申込み受付中!

**配達曜日に遅れても、9月6日まで
オーケーです。**

初山センターまでご連絡下さい
044-977-0705 (平日 9-17時)



供給からのお知らせ



9月はトリ肉と牛肉のキャンペーンです。

ゆったりした環境で、安全な餌で育ったトリは旨い！！

生協の鶏肉は、山口市にある「秋川牧園」が生産しています。

明るい、ゆったりした鶏舎で、運動をさせながら、自然な餌を与えています。

育成は肉に旨みがのるまで、ゆっくり45日ほどかけています。

だから、肉質が良くて旨みタップリ、それにトリ臭さがまったく無いのです。

鶏むね肉のハム

☆和光スパイスの黒コショウたっぷりが超美味しいよ～☆

材 料： ムネ肉1枚（300g程度）

調味料： 砂糖大さじ1 塩大さじ1 黒コショウ（お好み）

作り方：

- ① 鶏の皮をとる→砂糖→塩（必ずこの順番）を両面によくすりこむ
★砂糖・塩を減らすとハムっぽくなりません！！★
- ② ビニール袋に入れ密封し、1日冷蔵庫におく
- ③ 1日置いた肉を水でよく洗い流し、ボールに水と肉を入れ塩抜きする。
★30分は置いて！水を2回位かえると出来上がりがまろやか★
- ④ 鍋にたっぷりのお湯を沸かしておく
- ⑤ 塩抜きした肉をよくふいて 肉の細い方からくるくと筒状にまきラップを大きめに切り肉をのせて、キャンディーつつみ→その上からもう一度ラップをキャンディーつつみにして今度ははじを結ぶ（中にお湯が入らないように）
お好みで♪
★・包む前に黒コショウやハーブをまぶす。
・おろしにんにくを中に巻き込んで！！
★ラップでつつむと出来上がりがしっとりします★
- ⑥ 沸騰したなべに入れ、再沸騰したら火を止めお鍋の中で冷めるまで放置。冷めたら切り分けて出来上がり♪





10月から200ml入り牛乳の 取り組みが始まります！！

いっぺんに飲めるサイズの200ml入り牛乳の取り組みが始まります。

(申込みは9月23日週から)

いつもの900mlビン牛乳と同じ、72度15秒（HTST）殺菌だから、市販の超高温殺菌（120-130度、2秒）と違って、自然な味わいが生きています。200mlだから、少人数のご家庭でも飲みやすい量です。

2本一組（税込200円）でお届けします。



共済キャンペーン

9月はコープ共済のキャンペーンです。この期間に新規加入すると、もれなく素敵なプレゼントがもらえます。

「共済って色々聞くけど、
どこも同じじゃない？」

と言う質問をよく聞きます。答えは、



「はい、内容はどこもほとんど同じです」

でも、コープ共済には、

ここだけの大きな特長が2つあります。

その1： 共済に加入すると、月々170円で最高1億円の保障が付く「個人賠償責任保険」に加入できます。

1億円の安心感をどうぞ！！

その2： ケガの通院による共済金の請求は、診断書が不要
(通院回数が50回以下の場合、領収書でOK)。

診断書ってメンドクサイ！！ 請求が楽です

****** 詳しい資料のご請求は配達担当にお申し付けください