

福祉生協 かがわ

事務局だより NO.79

発行責任者 専務理事 多田羅 譲治

人とひととのバリアフリー

事務所 高松市御厩町998-2

「お互いさま」を大切にします

Tel:087-886-6652

「思いやり」が安心基準

Fax:087-886-6662

Mail:circus@js6.so-net.ne.jp

福祉生協新商品紹介♪

でべらかレイの干物 約150g ¥550

瀬戸の恵み



骨が柔らかく!!

でべら(出平)カレイで知られていますが、学術名はタマガンゾウヒラメ。燧灘でとれたデベラを3日ほど天日干し。寒さが厳しいほど美味しくなるそうです。

食べ方あれこれ

① 小ぶりのものについては火であぶった後、金づちのような硬いもので骨が柔らかくなるまでたたきます。

② 大振りのものについては同じようにあぶった後、身と骨を3枚にはがします。

その身はそのまま食べてよし、お茶漬けやてんぷら、煮出しなども使えます。

③ それから忘れてならないのが「ふぐのひれ酒」の感覚でお酒につけて呑む「デベラ酒」。香ばしくて程よい旨みが酒に溶け込み、普段のお酒も別物のお酒に♪ ぜひおためしを!

こちらもよろしく!

瀬戸の いいこ	300g	¥450
瀬戸の ちいめん	200g	¥580
瀬戸の 干し海老	200g	¥780
つくだに(ちいめん)	150g	¥320



皆さん、お馴染みの大平水産の海産物。仁尾町沖燧灘でとれた瀬戸の恵みをその日のうちに加工。海のおいしさがギュッとつまった逸品揃い。また、そのお求め安いお値段も見逃せません!



ワンポイント

でべらをあぶる時は、あぶり過ぎないのがキモ。「ほんまにこんなんでええんやるか?」と思うくらいでいいんです。

— 大平水産：仁尾町 —

発芽玄米ブーム?

世の中、発芽玄米ブームなんでしょうか? よく耳にします。そこで関連の福祉生協商品を2つご紹介!

発芽玄米めいらい米

500g ¥600

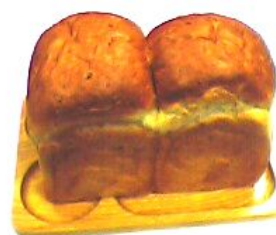


毎日の健康に白米と混ぜるだけ。炊きやすく甘い! 食感のアクセントがやみつきになるかも!?

— オーガニックフーズ：丸・土器町 —

サンの発芽玄米パン

¥350



— (共)サン：春日町 —