

福祉生協 かがわ

事務局だより NO.84

人とひととのバリアフリー

「お互いさま」を大切にします

「思いやり」が安心基準

発行責任者 専務理事 多田羅 謙治

事務所 高松市御厩町998-2

Tel:087-886-6652

Fax:087-886-6662

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

おすすめ商品紹介♪



じゃこねぎ豆腐 1人前材料

豆腐 1/2 丁、長ネギ 10cm、いりごま少々、醤油少々、ごま油大さじ 1/2、かつお削り節

宮ちゃんこの 白ねぎ 2~3本



— 宮内 孝夫：三木町 —

美味しさと、安心の品質で人気の白ねぎ。もちろん価格も生産者：宮内孝夫さんのご協力で安定安値を実現。おすすめです！

福栄の 手造り木綿豆腐 400g ¥110

白鳥町福栄でつくられている木綿豆腐。稀少天然還元水「空海の泉」をつかってつくられる、こだわりの豆腐です。

日本の毎日の食卓に欠かせない食材だからこそ、いいものを選びたいですね。昔ながらのお豆腐屋さんの豆腐をぜひ味わってみてください。

福栄の 油揚げ 50g ¥90

同じく福栄の油揚げ。大きめサイズで厚めの油揚げも福祉生協人気商品のひとつ。こちらもぜひご賞味ください。

— 原食品：白鳥町 —

福祉生協的おすすめレシピ♪ じゃこねぎ豆腐

- 1、ちりめんじゃこ(ちりめんも可)10~20gほどを油で揚げます。
- 2、長ネギ 10cmは白髪ネギにします。
- 3、豆腐 1/2 丁を十字に切って器に盛り、いりごまと、1で揚げたちりめんを順にのせ、醤油適量をかけます。
- 4、煙が立つまで熱したごま油大さじ 1/2 をかけ、削りかつおをのせて出来上がり♪

珈琲 福祉生協特選

アッサリ & コク 各 200g



プロが吟味した本物の味！飲みやすいアッサリと味わい深いコクの2種類。豆のご注文も承っています。

— クリッパークラブ：坂：元町 — ¥580