

# 福祉生協 かがわ

事務局だより NO.99

発行責任者 専務理事 多田羅 謙治

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

## 人気商品再開のおしらせ

八十八名物 生ところてん

黒蜜 ￥600

## 福祉生協、夏の定番!

きなこ蜜 ￥750

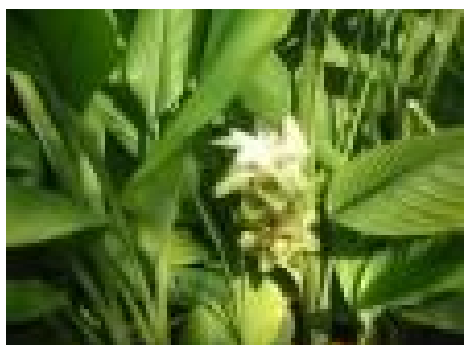


清水屋こだわりのところてんに黒糖特有の濃くと香気のある黒みつをかけて食べる甘菓子です。



甘すぎず、あと味もすっきり! 葛餅でもない・わらび餅でもない新感覚ところてんです。

石川さんちの 春うこん・秋うこん 各 100g ￥700



昔から生薬として人々に親しまれているうこん。一般的に幅広く使用されているのは秋うこんでターメリックの名で知られています。そう、カレーなどに使われている香料です。正式には「うこん」とは秋うこんのこと



そのままスプーン 1 杯をお茶と飲むもよし、肉や魚の臭い消しに、下ごしらえの際にまぶしておくのもよし。

で、秋うこんは特に、お酒を飲む方におすすめです。

春うこんは正式にはキョウオウといい、胃腸の働きを助ける効果があるとされています。強烈な辛味と苦味が特徴です。

今回、この春と秋の 2 種のうこんをご用意しました。お好み、用途にあわせてぜひお試しください!

—石川ファーム：大野原町—