

～しもせんだより～

発行 No. 153 発行日:2021年6月14日

発行 :パルシステム茨城 栃木
しもつまセンター委員会

発行責任者:パルシステム栃木センター長 黒沼
問合せ先 :0120-390-433

しもつまセンター委員会テーマ

今期のテーマが決まりました！！

【SDGs～下妻でがんばろう！生産者と一緒に】

私たちしもつまセンター委員会らしく一年間楽しく活動していきます！

しもつまセンター委員会からのおすすめレシピ

★豆乳ヨーグルトのレシピ★

「センター委員 Tさん」からモニター商品を使って、アレンジレシピを作成しました！

<材料>

- ・豆乳ヨーグルト・・・大さじ5
- ・産直大豆無調整豆乳

<作り方>

・煮沸消毒した瓶にヨーグルトと豆乳を入れて混ぜ、温かい場所で半日～一晩くらい置く。または、ヨーグルトメーカーに材料を入れて40℃で6時間くらい保温したら出来あがり♪



今年度しもつまセンター委員会の予定

今年度の活動もぞくぞく決まってきました。日程など決まり次第、～しもせんだより～でお知らせ致します。みなさん、どしどしご応募お待ちしております！！

- ◆6/9(水)【寄せ植え教室】
- ◆8月【センター委員 環境問題 勉強会
「ゴミになった海」】
- ◆10月【産地と交流(zoom)】
- ◆11月【たすけあい助成金企画
「リモート甘酒・塩こうじ作り」】
- ◆12月【石けん学習会】
- ◆3月【エコみつろうラップを作ろう】

センター委員募集のお知らせ

パルシステム茨城 栃木では、地域と共にパルシステムのファンをふやし、くらしに欠かせない存在を目指しています。身近に集える場や機会を増やし、より多くの地域に活動を広めていく仲間になりませんか！

6月時点でもつまセンター委員会のメンバーは、9名となっています。いっしょに企画をつくってみたい、パルシステムの商品や産地をもっと知りたいと思った方、下記連絡先までお問合せください。

パルシステム茨城 栃木
地域活動推進部

連絡先:0120-303-169 江幡まで

商品モニター報告です・・・センター委員が試食しました
今回は「産直大豆無調整豆乳」です。



◇ 産直大豆無調整豆乳(AB)



希少な北海道産の大豆を使用。

毎日続けられるサラッとした飲み心地！

1L×2 473円（税込511円）

pal

産直原料
使用

GMO
不使用



豆乳が苦手な方にも
「飲みやすい！」と
好評です。



<おすすめポイント>

- ①原料大豆には「ユキホマレ」を使用しています。
ほんのり甘くまろやかな味わいです！
- ②豆乳を敬遠しがちな子供や男性にも、家族みんなで
楽しんでいただけます！
- ③飲用だけでなく豆乳鍋などの料理にも最適です！

◇ 感想

- ・野菜をたくさん入れ豆乳スープにしたり。お菓子作りに使っています。
- ・子どもは苦手ですが、大人はコーヒーに入れてみたりみそ汁に入れたりして飲んでみました。
- ・それほどクセもなく、飲みやすいと思います。
- ・甘酒×豆乳を1：2で割って飲むと美味しいです。
- ・大豆が産直なのが良かったと思います。
- ・初めて利用しましたが思ったよりクセやくさみなどがなく利用しやすかったです。
- ・豆乳みそ鍋に少したして食べましたがまろやかでおいしかったです。ただ、なかなかあの量でアレンジするのは私には難しく開封してからすぐ使わなきゃいけないのが大変だなと思いました。