



# クローバー



2024年6月11日発行

生活クラブ埼玉 所沢東支部運営委員会

<https://saitama.seikatsuclub.coop/>

FAX 049-259-5817

## チラシまきのおねがい



### チラシまき隊 のみなさま

今年度最初のチラシまきをお願いします。6月18日(火)に皆様のお手元に配布予定です。配達便でお届けしますので、ご自宅周辺などに配布をお願いします。

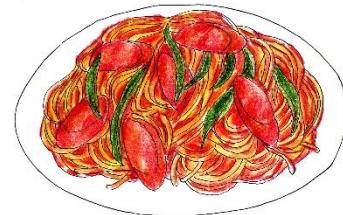
今回は、「素精糖ミニサンプル」を同封します。

## 今年度の重点品目 ”パスタ”

パスタは乾麺だけと勝手に思い込んでいた私ですが、生パスタもあるんですね！ご存じの方も多いとは思いますが、最近知ったので早速食べてみました。

まず、ゆで時間が短くてすぐ食べられる！うれしいです。水菜とミニトマト、ツナ缶と合わせて、冷製パスタで食べてみました。味付けは、濃縮つゆと塩コショウにしてみました。これから季節におすすめです。ぜひお試しください。〔N〕

希少な国産のデュラム小麦を使用した消費材を取組んでいますので利用しましょう！



## 所沢ブロック公式HPのご案内

所沢ブロックのホームページ（右のQR）で、支部などが開催するイベントの情報が見られるようになりました！

随時更新していますので、ぜひご利用下さい♥

れん 連やTハウスのイベントも掲載できます。

また、「支部の情報（所沢東支部）」（スマホは右上3本線）ページに機関紙クローバーを掲載しています。

所沢ブロック

検索



## デポー所沢3周年まつり♪ ~ご報告~

5月24~26日の3日間、デポー所沢3周年まつりが開催されました。お天気にも恵まれ、合計1,096人もの方がデポー所沢に足を運んでくれました。手伝いに行った東支部委員からのレポートをお届けします！



開店3周年を記念してイベントが開催されました。所沢東支部からもお手伝いということで、私は26日（日）の午前中にお手伝いに行ってきました。伊達巻き・グチ蒲鉾・いわしきつまで有名な生産者こめや食品（株）のコーナーで、その場で揚げた黒はんぺんのフライを来店の方やご近所の方に試食してもらいました。黒はんぺんはデポーでの取り組み品で、あまりなじみのない消費材ですが（事実多くの方が初めて食べたけどとても美味しいと言っていました）、静岡県では一般的で有名な食品です。

名前から、白いはんぺんを想像してプラス黒ということで何だろうとなるようですが、イワシ丸ごとを基本にした練り物で、つみれをなめらかにして薄く延ばしたものと思えば近いかと思います。味はイワシのおいしさが口の中に広がり、焼いても、鍋物でも、汁物でも大丈夫です。当日は小さなお子さんも美味しいと喜んでいました。

生活クラブの練り物は、無リン入り身を使用しており、味の濃い魚の味が生きています。こめや食品のほかにも高橋徳治商店・長崎県漁連・伏見蒲鉾の練り物が頭に浮かびますが、あらためて魚介練り物食品の良さを知りました。〔S〕



私は2日目の土曜日に主にガラポンのお手伝いをしました。土曜日の午前中は店内でマグロの解体をしており、1等の景品はさばきたてのマグロの柵でした！前日の1等は栃木開拓牛のステーキ肉、3日目は平田牧場の日本の米育ち三元豚でした。どちらもその日に店内でカットしたばかりの肉で、デポーならではの豪華な1等の景品でした。マグロの解体に合わせて柵を買いに自転車で来店している人がいて、近くに住んでいる人は手軽にデポーに来られていいなあと思いました（東支部からデポーはちょっと遠いですね）。

他にも多くの生産者のお話を伺い、それぞれの生産者がこだわりぬいて作っている消費材が売られていることを知りました。消費材についての色々なストーリーを知ると、ますます美味しく感じるような気がします。〔T〕

