

# クローバー

2024年9月3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

## 50周年記念イベント開催決定！

生活クラブ埼玉 50周年を記念して、イベントが開催されることが決定しました！イベントには、たくさんの生産者が集まる予定です。

所沢東支部は、エチゴビールを担当します。

そのほか、他ブロックの担当する生産者も大勢集まる予定です。みなさんもお友達を誘って是非行きましょう♪ ☆N☆

### 「つながる生き活きまつい」 生活クラブ埼玉 50周年記念

\* 日時 2024年11月9日(土)  
10:30~15:00 予定

\* 場所 生活クラブ埼玉本部  
(住所：川口市小谷場 206)

## エチゴビール試飲 報告

8月7日(水) レンタルスペース「くすのきっちん」にて、50周年イベントで担当するエチゴビールの試飲を行いました。

エチゴビールは、生活クラブで取り扱う消費材のひとつで、全国第1号のクラフトビールなんだそうです。今回試飲したのは9種類。酵母の違いや発酵温度・期間が違えば味が変わることがわかりました。

参加者同士でおいしいのはどれか話し合いました。好みがありますので、皆バラバラでした。(笑)

ビールは苦手な委員もいましたが飲みやすいという意見がでました。

☆N☆

### ※エチゴビールはデポー所沢で いつでも買える！

エチゴビール各種は、配達便で注文できる週がありますが、デポー所沢では常時販売していますのでいつでも買うことができます。バラ売りしていますのでいろいろ飲み比べできます。



今年度の重点品目  
“パスタ”



## パスタで作る 「ビールのおつまみ」

ビールのおつまみ 2 種類をご紹介します。 ☆G☆

### パスタスナック

《材料》 スクリューマカロニ、油、塩、パセリ  
(胡椒、粉チーズ)



- ① スクリューマカロニを時間通りにゆで（約4分）、ザルに上げてしっかりと水を切る（油が跳ねやすいので）
- ② 160℃の油で約 3 分こんがりきつね色になるまで揚げ、ペーパータオルなどで油をきる（くっつきやすいので、一度にたくさん揚げない）
- ③ 熱いうちに塩を振り、パセリをまぶす（お好みで胡椒や粉チーズなどでも）

### スパポー

《材料》 スパゲッティ、油、塩、のり、  
(青のり、カレー粉)



- ① 深めのフライパンに 1 cm 程油を入れ、熱しておく
- ② スパゲッティを半分に折り、パラパラに入れ 1 分弱きつね色になるまで揚げる（すぐに焦げるので注意）
- ③ ペーパータオルなどで油を切り、塩を振る（お好みで、青のり、カレー粉なども…）

### 予 告

10 月 16 日(水)くすのきちゃんにて、クリスマス正月用品試食会を行います。今回は、和洋中三段重おせちの試食があります。是非ご参加ください!!

## 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♡

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カラーで掲載しています。

問合せ先（所沢東支部）

[cooptokorozawahigashi@gmail.com](mailto:cooptokorozawahigashi@gmail.com)

所沢ブロック

Q 検索

