

はままつ通信 10月号

topics

- ①秋の仲間づくりキャンペーン実施中!
- ②11月のイベント情報
- ③重要なお知らせ(カタログ類回収・次期委員決め)



10/2~12/1
の申込みまで

**お友だち紹介の組合員の方
に嬉しいプレゼントをご用意!**

★お友だちを1人ご紹介で

アスケー石鹸(株)の「ハミガキ」



合成界面活性剤、殺菌剤、防腐剤、着色料不使用です。使って違いを実感してみてください。

★お友だちを2人以上ご紹介で

アスケー石鹸(株)の

Wプレゼント「ポンプ式のハンドソープ」



ふんわりとしたきめ細かな泡と洗い心地の良さが特徴。せっけんに3つの天然保湿成分を配合し、手荒れを予防。微香料です。

★期間中ご紹介のお友だちが1/12(金)までに加入したら

トリプル
プレゼント

「ミルクチョコレート 400g」



※知人・お友だちにはいつもの美味しい特典があります!
詳しくは配布チラシをご覧ください



「秋の班会」で仲間づくりしてみよう!

《班会を開くと、費用補助もあります》

組合員1人参加につき100円
未組合員が参加すると1000円(何人参加しても)
※費用補助は、共同購入代金と相殺にて支払われる

《班会にアドバイザーを呼んで話を聞く》

石けんアドバイザー、ビオサポーターの
申込みは浜松センターまでご連絡ください

※班会報告書は全班提出をお願いします



～春の班会の報告書より～

「皆さんお仕事等があり、集まることができなかつた」という報告が多くありました。また、オンラインで、グループLINE通話で、二人だけ対面で…とそれぞれの事情に合わせて開催できた班もあったようです。生活クラブの安心安全な消費材を食べ続けるためにも、一人ひとりの思いを共有・確認したり、輪を広げることを目指していきましょう♪

② イベント情報 (11月)



アイホールまつり

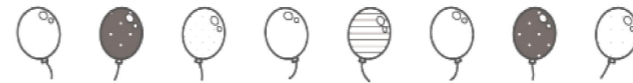
出展
します!

日時: 11月5日(日)

10時~15時

場所: アイホール1階正面入口前

開館10周年で、楽しい催しがあるそうです♪ お友だちを誘って、ぜひ生活クラブのブースに遊びにきてください!! お待ちしています。



③ 重要なお知らせ

11月3回週からカタログ類の回収をはじめます

回収のルールがありますので、配布された「生活クラブニュース」をご確認ください!
みなさん、ご協力をよろしくお願いいたします。

11月26日(日) 次期委員決めを二部制で開催します

詳細については後日お知らせします。どうぞ、ご予約おきください。



委員を務めて、半年が過ぎました。早いっつ(^^; 改めて、生活クラブの消費材や活動は、安心安全を確保したい思いや、子どもたちに繋いでいきたい強い思いがこれまでの活動を広げ支えてきたのだと、先輩方に感謝の思いです。わたしにもできることがあるはず、微力ながらチャレンジしていきたいと願いつつ。
編集後記 s.c



9月の活動状況

加入0人 脱退1人 移動0人
組合員数613人 班数89班

海岸清掃! 第2弾



日時: 11月12日(日)

13時~14時30分頃

場所: 舞阪海岸 ※雨天中止

集合: 舞阪表浜東駐車場(無料)に13時
生活クラブの旗が目印です

- ・体温調節できる動きやすい服装で
- ・トングがあると便利です

※詳細、申込みは
後日チラシにてお知らせします



生活クラブ浜松支部
Instagram

浜松支部ホームページ



ご入金お願い!

引き落としは毎月26日です

10月25日までに入金をお願いします

(8月分は 7名、308,991円の
未払いがありました)

消費だより10月号

2生産者交流会報告

9月23日にアイミティ浜松で、タイハイ(醤油)とこめや食品(練り物)の生産者交流会が実開催で行われました。独自開発をすることになったきっかけ、原料や工程などについて、お話をいただきました。参加者からはタイハイ、こめや食品の消費材への感謝の声や、もっと利用したいという声が多数聞かれました。

タイハイの消費材の紹介 … 大豆・小麦・食塩のみで1年数か月かけて作られる、丸大豆醤油をはじめ、丸大豆減塩しょうゆ(塩分が少ないだけでなく、醤油の旨味が最初に広がるため、素材にそのままかける時などにお勧め！味見をしましたが、本当に美味しかったです。見つけたら注文必須！)万能つゆ、白だし、すき焼きのたれ、ドレッシング多数、焼き肉のたれ、ポン酢しょうゆなどなどたくさんあります。カタログで見つけたら、是非試してみてください♪

こめや食品の練り物の紹介 … 市販品とは違い、無リンすり身に、添加物は砂糖や塩のみ、調味料も魚や桜エビを使用した天然調味料、保存料不使用、着色料はにんじんを使用など、これでもかというほど、化学系添加物や化学調味料不使用にこだわって作られています。伊達巻、グチ蒲鉾、グチ入りちくわ、桜エビさつまあげ、いわしさつまなど種類も豊富！

※生産者交流会の様子はInstagramやブログでも見られます。

～タイハイとこめや食品の消費材を使った試食も好評でした！～

☆グチ蒲鉾は厚切りにすると食感がよくお勧め

☆にんにくしょうゆドレッシングと、練り物の野菜いため

☆お正月向けの伊達巻

☆きざみ生姜とねぎのしらす丼(ここで丸大豆減塩しょうゆがよさそう♪)

☆ドレッシングの食べ比べ

☆タイハイの白だしとこめや食品の練り物を使ったおでん

おでんはレシピも参考に！

1. 昆布と水を火にかける
2. 沸騰したら、パックだしと練り物を入れる
3. 練り物がふっくらしてきたら、白だしを入れる
(大根・卵は、昆布・濃いめの白だしで煮て、味をしみさせて合わせる)



ミニ学習会～英君(えいくん)酒造
「米だけで仕込んだ料理酒」

明治14年から、静岡県の由比で作られています。お酒に適した米を各地から集めて、静岡県で開発された酵母と、蔵内から湧き出す井戸水で作られています。

市販品は糖類や塩など添加物を使っていますが、名前の通りお米から時間をかけて丁寧に作られています。