

「よやく・る」でなにくる？



長く消費材を食べていると「おいしい」のが当たり前になってしまっていた、という経験はありませんか？

私の場合は **牛乳** でした。

生活クラブ加入時は牛乳の味の
違いがよくわからず、飲み比べても
「味の違いはあるけど、



どれもおいしいじゃないの～」と思っていたのです。
それが、それが……。旅先で久しぶりに飲んだ「〇〇
牛乳」にびっくりしました。おいしくない……。のです。
うそでしょ～？！と思っていたら、夫も「前はおいしい
と思って飲んでたのに、おいしくないね」と言いまし
た。帰宅して「パスチャライズド牛乳」を飲み、思わず
「おいしい！！」と言いました。

その後、委員研修で牛乳工場へ行ったときに、おいし
さの秘密—高品質の生乳だからこそパスチャライズド
製法が可能—を知りました。牛乳好きの知人にすす
めたら「この品質で、この値段の牛乳は生活クラブにし
かない！」と言っていました。

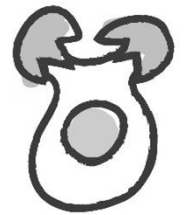
よやく・るで余りそうになったら、牛乳寒天を作りま
しょう。この時期のおやつにぴったりですよ！

卵 の適正価格って、いくらなんでしょう？

10 個 98 円もあれば、500 円以上する物もあります
よね？ 卵売り場には、多種の卵と宣伝文句が並び、
値段もまちまちです。

いつも悩んでいました。

特価の時は、もちろん優先で
購入するけれど、たまには
高級な物もたべてみよう、とか。



でも、出会ってしまったんです！生活クラブの卵に。
安心できるエサを食べ、ストレスの少ない環境で育っ
ている親鳥が産んだ、卵。

生産者と直接話をしたり、飼育環境を確認する機会も
あるんですよ。

こんな卵、他にありますか？

よく使うものだからこそ、体に良い物を食べたい、食
べさせたい。そんな目で見ると、かなりお得な気がし
ませんか？

よやく・るで生産者を応援しながら、これからも美味し
い卵を食べ続けたいと思います。



ご飯のおともコンテスト開催しま～す



田んぼでは稲穂が出てきている頃でしょうか？ 青々とした田んぼが目には浮かびますね。

生産者は雑草と格闘中？ 農薬に頼らない米作りには手間暇がかかります。

でもそんなお米を私たちは食べたい。だから**食べる約束(よやく・る)**をしています。

そして生産者は**作る約束**をして私たちのためのお米を生産しています。

私たちが食べる約束をしているから、環境にも優しい農薬に頼らない田んぼでの米作りが続けられ、後継者も育ちます。

田んぼを未来に残せます。私たちは丹精込めて作られたお米を自分達が食べる分として確保できます。

新米の季節に期待が高まる今、8/29 よりご飯のおともコンテストを開催します。

生活クラブのおいしいご飯をよりおいしく食べるおともは何でしょうか？ みなさんのお薦めを

#ご飯のおとも大阪、#ビオサポ、#生活クラブ

の3つの共通ハッシュタグを付けて Instagram に投稿してみましょう。

投稿の中から大阪のイチオシを決定し、WEB サイトで発表します。詳細は HP を見てね♡