

年末年始も生活クラブで

委員(勝手に)おすすめ消費材

年末年始特別企画 早期予約は今年は1回限り。追加で買えないものもあるので、早期予約で注文してね!

ポルシ缶

去年の年末年始試食会で初めて食べてみて、これが缶詰!?!とそのおいしさにびっくりしました。

野菜もたっぷりで牛肉もゴロゴロと入っていて味もちょうど良くて、とにかくおいしいです。

ポルシチなのでもちろんビーツが入っていますが、ビーツってめっちゃめっちゃ栄養たっぷりなんですよ!

家族が多いので、じゃがいも・にんじん・玉ねぎをスープで煮て増量すればみんな大満足です♪

今度のクリスマス用に買ってありますが、備蓄にもなるのですぐまた注文する予定です。

簡単!おいしい!めっちゃおススメです!!

ロシア風食べるスープが直径10cm、2号缶にたっぷり



ローストビーフ

「簡単・美味しい・豪華」タレも美味しい。

生活クラブの牛肉はすべて国産です。

輸入牛肉は安いけれど成長ホルモン剤が肉に残っていてガンのリスクが高まるともいわれています。生活クラブの牛肉は成長ホルモン剤の心配がなく、餌の原料のコーンと大豆カスも遺伝子組み換えでないものを指定しています。ご飯に乗せてローストビーフ丼にすると手抜きなのに美味しい一品になります。

りんごきんとん

栗きんとんが一般的

ですが、我が家では「りんごきんとん」を作ります。皮をむいて小さく切ったりんごとビートグラニュー糖で煮りんごを作ります。

(多めに作ってヨーグルトにも♡)

皮を厚めにむいたさつまいもを静かにゆでてつぶし、グラニュー糖を加えて弱火でまぜながらつやを出したら作っておいた煮りんごとあわせます。たくさん作って、余ったらパンにはさんでもおいしい。

1ヶ月分のりんごと 茨城BMのさつまいも



上生菓子 迎春

見た目の美しさを大切に作る和菓子は合成着色料等が使われています。



この消費材の和菓子には使われていません。お正月のお重に並べて一段としています。個包装なので冷凍庫の隅っこにバラバラで入れられるのもうれしいです。毎年3箱買っています。



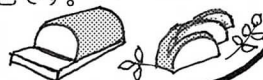
お祝いかまぼこ

おせちに、オードブルに欠かせない蒲鉾。生活クラブの蒲鉾はムチムチしてとっても美味しいです。飾り切りが工作のようで子どもと楽しんで作ります。

迎春コーナーにある市販のものはきらびやかに並んでいますがお値段もかなり高い、そして添加物もたっぷりです。

鮮やかすぎるピンク色は要りません。素性の確かなホンモノのお魚のすり身を使い、しかもリーズナブル、今年も忘れず注文します。

※生活クラブの蒲鉾(赤)はにんじんペーストで色付けしたものと紅麴色素で色付けしたものがあります。にんじんはにんじん色なので、もっと鮮やかな赤をとという組合員の要望から紅麴色素のものも誕生したんですよ! どちらもやさしい色です。



京風おせち三段重

お正月にめでたさを重ねる三段重、お祝いの膳におススメです。

「京風おせち」だけあって上品で優しい家庭的な味付けです。特にお煮しめは味がよくしみて、出汁からじっくり煮込んでいるような薄味です。(日持ちがするように甘味が強いおせちとは違います) 過去の試食会の参加者の多くが「美味しい～」との感想でした。

unnecessary 添加物は使用されず、子どもでも安心して食べられます。値段は少し張りますが、忙しい年末に食材の買いだしや作る手間を考えると、解凍するだけで簡単。

娘家族を囲んで華やかな「京風おせち三段重」を中心に、大好物の揚げ物と酒のつまみと雑煮があれば、新年会のメニューは

これで決まり! 注文欄に「1」しょう~!