

# ひとり人が開拓者

ハンディのある人・ない人  
一緒につくる“お互いさまの心”

福祉生協かがわ・NPO 法人明日に架ける橋と  
共に歩む“さあかすチャレンジ”から新商品！



ボランティアの  
“バンちゃん”  
が仙台で評判  
のキムチを作  
っている韓国  
オモニに弟子  
入り。秘訣を教  
わってきました。  
低温漬込です。

キムチの味の秘訣は、低温熟成で増える  
“リュコノストック菌”、キムチ特有のうま  
みを引出します。

秘伝の“ヤンニョム”は仙台から直送！  
“フクミさん”と一緒に漬け込んでいます。  
“しんちゃんの元気なキムチ”と名付け  
ました。(バンちゃんの名前:しんじさんから)  
漬物は「食べる生野菜！」です。



美味しいと好評の  
“フクミさんの辛子漬”  
<胡瓜・茄子・瓜>もよろしく。

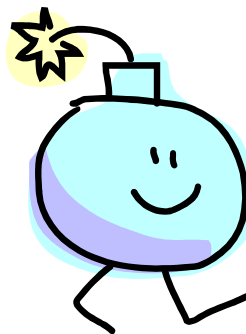


今回のお届けから  
二重袋に変更  
しています。

試していただけましたか？



豆腐のお菓子  
“ばくだん”



国産大豆からつくった豆腐・おからを豆乳で  
まとめました。卵は使っていません。甘味は  
三盆糖、表面はカリッと香ばしく、中はふん  
わり、とっても美味しいです！豆腐・おから・  
豆乳は中性脂肪を取り、とてもヘルシーなお  
菓子。揚げたてを味わうにはペーパータオル  
に油を吸わせてから、電子レンジでチン！！