

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。

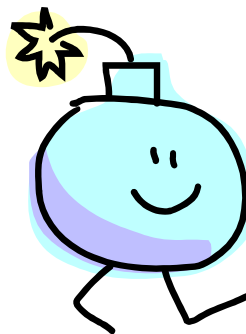


今回のお届けから
二重袋に変更
しています。

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！！