

～総代優先企画～ **(株)タカキベーカリー 学習会**

6月18日(水)コープデリひたちなかセンターにて「(株)タカキベーカリー学習会」を開催しました。梅雨入りの時期と思いきや、当日はお天気良好で暑さを感じる一日となりましたが、23名の組合員さんが参加してくれました。



タカキベーカリーの講師の方々をお迎えして、タカキベーカリーについてのお話やDVDの視聴、石窯パンの紹介のお話に皆さん真剣に耳を傾けていました。そして焼成冷凍パンの美味しい焼き方のコツや実演、パンの保存方法や試食のアレンジレシピ「さばと大葉のディップ」「黒豆とクリームチーズのディップ」の2種類の下記レシピを教えてくださいました。



《冷凍パン 美味しい焼き方のコツ》

- ①トースターを1～2分予熱で温める
パンを冷凍庫から出す
- ②パンに合わせてトースト(トースターを温めておくことが大事・高温でサッと焼く)
- ③そのまま庫内に約10分おく(パン上面が焦げそうな場合は、アルミホイルをのせて焦げ防止)
- ④できあがり!(余熱で温まり、外はパリッと香ばしく、中はもちもち!焼き立ての美味しさ!)

※事前に解凍しておく場合

常温で自然解凍(約2～3時間)し、同様にトースターを予熱して焼く

《アレンジレシピ・おすすめディップ2種(各2～3人分)》

さばと大葉のディップ

- ・さばの味噌煮缶 1缶
- ・大葉 5枚
- ・マヨネーズ 大さじ2

さば缶を開けて煮汁を切り、さばの身をボールで粗くつぶす。みじん切りにした大葉とマヨネーズを合わせて和える。



黒豆とクリームチーズのディップ

- ・クリームチーズ 100g
- ・黒豆の煮物(市販) 100g

クリームチーズと黒豆の煮物をボールに入れ、フォークでつぶし、混ぜ合わせる。



【参加者の感想】

- ・タカキベーカリーの歴史も知れておいしいディップやパンを楽しめて良かったです。
 - ・試食の2種のディップは手軽にでき、おいしかったのでぜひ作ります。
 - ・保存方法や食べ方とても勉強になりました。
 - ・店頭販売のパンと冷凍パンの原料の違いがわかり、これから冷凍パンも購入してみたいと思った。
- ～焼き立てパンの香りに包まれた試食交流会となり有意義な学習会になりました～

2025年度、「おうち de ほべたんひろば 第1弾」発送しました。



昨年度も好評だった「おうち de ほべたんひろば」が今年度も始まりました～。たくさんの応募をいただき、抽選により今年度は30名の方々にご参加いただきます。



【第1弾】

- 《CO・OP 無糖ジャワティー》
- ・スッキリしていておいしい
 - ・紙パックが捨てやすく嬉しい
 - ・豆乳、牛乳を入れてもおいしく飲めた。

《CO・OP 沖縄県産黒糖を使ったひとくちわらびもち》

- ・ひと口サイズで食べやすく
- ・さらに、夏は冷やして食べるとおいしい
- ・冷凍庫で冷やしてみましたが凍る事はありませんでした。
- ・お値段が少し高く感じました。



《CO・OP 沖縄県産もずくのみそ汁》

- ・もずくがたくさん入っていて子どもが喜んで食べました。
- ・もずくの食感がちゃんとあるので気に入りました。



◇第2弾は、9月に発送予定です◇ お楽しみに～(o^o)



ボランティアスタッフ募集
お子様連れもOK!

子育てひろば『ひよ』

～屋根付きの公園として開設しています～

赤ちゃんから就学前のお子さんが対象です。お子さんを遊ばせながらお母さん同士の交流もできます。申込みは不要です。お気軽に遊びに来てくださいね♡

日時：9月1日(月) 10:00～12:00
場所：コープひたちなか店 2階

『2025年度の
総代が決まりました』

北西ブロックからは51名の
総代が選出されました。
総代の皆様、1年間よろしく
お願いいたします。

