

えん 縁がわ かわら版

Vol.1 2022年4月

生活クラブのこと
デポー越谷のこと
毎月ていねいにお伝えします
読むほど新たな発見と
お気に入りの消費材があなたを
きつと待っています

今月の
オススメ

平田牧場の 豚肉

日本の米育ち豚



みんな
お米を食べて
のびのび
育ったよ

生活クラブの豚肉は、山形県にある(株)平田牧場で生産されています。
特徴は、すべて**日本の米育ち**！お米を食べた豚肉は**脂がおいしい**！
飼料のお米は休耕田でつくるため、日本の**食料自給率向上**や農地の有効活用にも役立ちます。そして育つ環境もポイント！豚がストレスなく過ごせるよう、自然の光や風が入る**開放型豚舎**で約200日かけて大切に飼育します。
様々な部位をバランスよく食べることで、一頭を無駄なく食べることに繋がります。組合員に大人気の平田牧場の豚肉、ぜひ色々食べ比べてみてください♪



▶ 食をつむぐ人たち 〈豚肉篇〉

(有)山田屋

知っているとなおさら美味しい

生産者 辞典

【第一回】

デポー越谷で取り扱う**お豆腐**の生産者です。

所在地

さいたま市浦和区岸町

生活クラブとの提携

2003年

主な提携先

生活クラブ/さいたま市の公立小中学校/㈱セブンアンドアイホールディングス



代表取締役 山田 成元(なりもと)さん

生活クラブと出会って、産地に出向いて大豆の栽培も勉強するようになりました。

いつかは埼玉県産の大豆だけで豆腐を作りたいですね。

国産大豆 100%

天然にがり使用

消泡剤・凝固剤 不使用



デポー越谷 オープン



埼玉では第3号店となる「デポー越谷」が3月4日ついにオープンしました！

デポーは、国産にこだわったホンモノの安心とおいしさをお届けする**生活クラブのお店**です。

都合の良い曜日、時間で利用ができて、宅配では取り扱いきなかつた鮮魚やインスタアデリ(惣菜)等も取り組みます。

初めて生活クラブに出会った方も、組合員歴の長い方も、ライフスタイルに合ったお買い物をお楽しみください♪

食べておいしい、だけじゃない！原材料・生産者のことがよく知れて、環境保全にも繋がる。そんな魅力あふれるデポーを越谷のかけがえない場所へと発展させていきましょう！

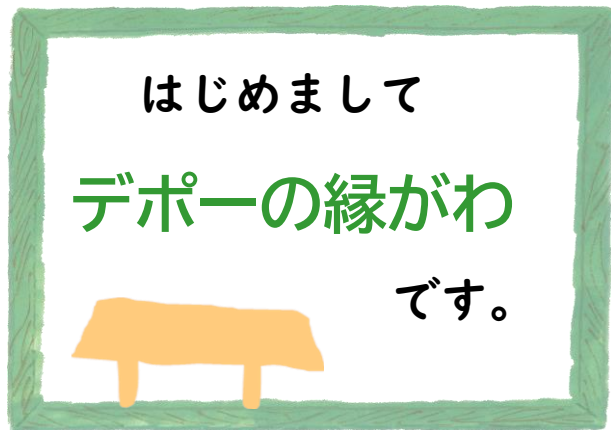
「デポー越谷で、ワクワクすることがしたい♪」

との想いで集まった組合員で活動を始めました。

初仕事となる「縁がわ かわら版」、ご覧いただき有難うございます。

組合員のみなさんが、まるで縁側に集まるように楽しくデポーを
利用している・・・☆

そんな光景を目指して「デポーの縁がわ」と名付けました。



みなさんとのご縁を広げ、地域の繋がりの場となるように、
イベント等で様々なきっかけ作りをしていきます。

どうぞ末永くよろしく願いいたします。

デポーの縁がわ 一同

縁がわ知恵袋

生活クラブで扱っている加工肉（ウインナー・ハムなど）が無添加であることは皆さんご存じかと思います。

Q

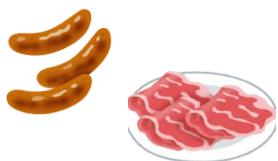
／ では問題です ／

一般的に販売されている加工肉に含まれている添加物のうち、発がん性のリスクが高くなる添加物は次のうちどれでしょう？

① リン酸塩

② 亜硝酸ナトリウム

③ 化学調味料（アミノ酸等）



正解はコチラから
(試食会のご案内もあります♪)



デポー越谷 アクセス



開所時間 10:30～19:00

定休日 水曜日

(GW、夏季、年末年始休業あり)

越谷市南越谷 1-2904-3

南越谷駅南口 徒歩 6分

新越谷駅東口 徒歩 6分

駐車場 8台