

2026年6月号

デポー越谷だより



▶4月度報告

2026年5月25日発行

◇組合員数 1,586名◇供給実績 1,654万円◇一日平均利用者数 176名◇一回平均利用額 3,764円

『食べものは 安さや便利さだけでは選んではいけない なぜなら食べものは 命を未来へとつなぐ大事なものだから』 おいしいものだけを売る 奇跡のスーパー「まるおか」の流儀 著 丸岡 守

食卓
健康
応援

おいしいを伝えたい!

デポーで楽しいこと

～こども祭り～

6/20・21
土 日

10:30~13:00

20日

ミサワ食品

お菓子の食べ比べを楽しもう!
お気に入りを見つけよう!

マグロ切り分けショー!

いつもは並ばない迫力ある
マグロを楽しんでね!



(株)ミサワ食品

- ・国産小麦 100%使用
- ・手間と時間をかけて、職人の技が素材の味を引き出します。
- ・麩、わらび餅、ギモーブなど

デポー越谷

こども祭り

21日

酒井産業

積み木遊び!
マイ著作り体験!
自分だけのお箸を作ろう!

あそぶ 21日限定

★開店前10:00-10:15
キッズダンス発表会!
見る方もノリノリで楽しんでね!

遊び場コーナー 1人100円でせんぶ遊ぶよ!

バスボム作り
父の日のプレゼントに♡

ヨーヨーすくい

射的でお菓子ゲット

フェイスシール遊び

酒井産業

- ・国産材のお箸や器、木のおもちゃ
- ・優しい木のぬくもり、香りで包まれるひと時を・・
- ・長野の森の力を感じよう!



おうちで楽しいこと

6月は生梅、泥らっきょ、さくらんぼの

予約申込があります



予約〆切
・梅酒用:
5/31(日)
・梅干用
6/7(日)



予約〆切
6/7(日)



予約〆切
6/14(日)

詳細は青果スタッフまで
お問い合わせください

季節の手仕事 梅しごと



梅はそのまま食べて
シロップは炭酸で割ってドリンクに

梅のはちみつ漬け材料

- 梅 500g
- はちみつ 500g

作り方

- 1 梅はサッと洗い、ヘタを竹串で取り除いて水気を拭く。フォークで梅の表面に数カ所穴をあける。
- 2 消毒した保存びんに①を入れ、はちみつを梅が完全に浸るまで加える。
- 3 1日に1回、ふたをしたままびんをやさしくゆすり、梅のエキスが全体になじむように混ぜる。2週間ほど漬ける。

消費材 NEW 情報

★デンマークベーカリー

スコーン: 全粒粉の食感が癖になる、塩味の効いた逸品

いちご大福パン: いちご丸ごと一粒入り! パン生地は塩味といちごの酸味のバランスが絶妙!

★惣菜コーナー

チーズケーキ・パウンドケーキ(プレーン・くるみ)

デリカ&ランチべる(ワーカーズコレクティブサラダ) 特製
しっとりおいしい!

プチ
梅
知識

梅の色付きについて

梅は収穫後も追熟し、徐々に黄色く熟していきます

