

# 縁がわ かわら版

Vol.5 2022年8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  
きっと待っています

今月のオススメ

## お子さまにも安心 かき氷シロップ

これだけ！  
果汁  
砂糖  
鹿児島県産のサトウキビ  
から作る粗糖

ミント  
ワインにも使われる  
山梨県産高級ぶどう

いちご  
静岡県産

みかん  
契約農家さんができるだけ農  
薬や化学肥料を使わずに育て  
られた国産の温州みかん

着色料・甘味料・酸味料・香料・保存料は一切使用していません  
果物本来の風味を感じられる贅沢なかき氷をぜひ♪  
ヨーグルト・パンケーキ・炭酸・焼酎で割るのもオススメ

知っているとなおさら美味しい

## 生産者 辞典

### 高橋徳治商店



国産原料で不要な添加物を使用しない練り製品の生産者です。

#### 所在地

宮城県東松島市大塩字緑ヶ丘四丁目3番16号  
(2011年東日本大震災の大津波被害により石  
巻市にあった全3工場が全壊。  
2013年隣町の高台に東松島新工場を新設。)

#### 提携

1987年 生活クラブと提携開始。  
全国の生活協同組合・無店舗販売会社・学校  
給食・量販店・外食産業他



### 1番人気！ おとうふ揚げ

ふわふわ食感に素材のうま味  
ぜひお試しを♪

食をつむぐ人たち  
〈練り物 篇〉



安心でおいしいお米  
をさらさら食べられ  
価格もお得!!  
食べる約束で応援!!

## お米の予約登録 スタートしました!

購買量が予測でき、  
なにより作る励み  
になります!!



## 共同開発米



### 庄内遊YOU米

鳥海山の伏流水が湧き出す  
清水が育て、  
農薬を減らして栽培した、  
美味しいお米です

無洗米・玄米・胚芽精米もあります

／デポー越谷店頭にてご予約受付中です！＼

食をつむぐ人たち  
〈お米 篇〉



## ミニ講座＋試食会 ～だし 篇～

デポー越谷フリースペースでの「ミニ講座＋試食会」第3回目を行いました。毎月テーマを変え、生活クラブの消費材の魅力味わってもらおう連続企画です。徐々に周知していただけ、たのしみにお越しいただきありがとうございます！皆さんアイデアやご意見くださいね♪

デポーの縁がわ

ルポ

試食タイム  
水だしでも十分に美味しい  
出汁がとれることを  
感じていただきました♪



ミニ講座  
今回初登場！  
食育サポーターによる  
出汁のお話が好評でした



今回の試食メニュー

水だし

\* デポーの縁がわ メンバー募集中 \*

「デポー越谷で何かやりたいな～」  
「こんなことして欲しい、アイデアあるよ！」 etc.  
お気軽にご連絡ください♪ [miyuki7001@gmail.com](mailto:miyuki7001@gmail.com)

## 縁がわ知恵袋

今月はかき氷の問題です。

かき氷シロップのひとつ  
「ブルーハワイ」  
とは何でしょうか？



- Q
- ① カクテルからアルコールを  
とばしたもの
  - ② レモンやラムネなどを  
ベースに作ったもの
  - ③ 特に決まっていない

正解はコチラから

A



## デポー越谷 ACCESS



- 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・新越谷駅 徒歩 6 分  
\*駐車場 8 台 (駐輪場も完備)

更新中  
フェア &  
入荷情報♪



ミニ講座＋試食会 ～かき氷篇～ 参加費無料

■8月21日(日) 14:00～15:00 デポー越谷店内にて  
(13:30～先着順に参加券配布)

7月の問題「アイスには4種類あり、その違いは？」  
正解… 乳固形分と乳脂肪分の違い