



発行：グリーンコープ生活協同組合理事会
出雲市斐川町荘原 2230-1
TEL：0853-73-8010
FAX：0853-73-8013

- 秋のおくおくパーティーinいずも
～Baby Green 試食会～
10/21(月) さんぽーの出雲
- 秋のつどい～おしゃべり会～
10/22(火) かんべの里
- 化粧品学習会(エムシーサービス)
10/24(木) ビッグハート出雲
- 秋のおくおくパーティーinおおだ
～Baby Green を試してみよう～
10/28(月) 大田まちづくりセンター

- 本 gros セミナー
11/11(月) 大田まちづくりセンター
 - メーカーオンライン学習会
11/15(金) オンライン
 - 脱原発学習会
11/19(火) 島根県民会館
 - れんこん料理教室
11/28(木)
JA 教育文化センター San'san 館
- ☆詳しくは各チラシをご覧ください☆
(地域限定配布の場合あり)

NEW

- グリーンコープおしゃべり会(安来) 11/25(月) 安来総合文化ホールアルテピア
- グリーンコープおしゃべり会(雲南) 12/9(月) ミノ屋文化体育館アスパル

10月は4R回収強化月間!

10月20日は「リサイクルの日」

ひとまわり(10)
ふたまわり(20)

グリーンコープではくらしのごみを減らして、環境を守るために4R(リフューズ・リデュース・リユース・リサイクル)運動に取り組んでいます。グリーンコープ商品の容器・包材は、できるだけリユース・リサイクルできるもので作っています。リユースびんやトレーなどをきれいに洗って返すだけで、資源を有効活用することにつながります。
みんなで地球にやさしい生活をしたいですね😊



4R運動
詳しくはこちら▶



カタログGREEN本誌も

(※各チラシや検閲紙、納品が異なるなどはこちらまでお問い合わせください。)

お届けする

お届けしない

と選べるようになりました

GCweb やグリーンコープアプリを使って注文しているみなさんから「カタログ GREEN は見ることがない」「もったいない」などの意見が多く届くようになりました。環境への取り組みのひとつとして紙の使用量を減らすために、まずはカタログ GREEN 本誌のお届けについて選べるようにしました。今後、ほかのカタログやチラシについても選択できるようにしたいと考えています。

お届けしない

は、GCweb を登録されている方のみ選択できます。(GCweb かアプリのマイページからも変更できます)

GCwebの登録方法

グリーンコープアプリをダウンロードして利用する場合もGCwebに登録する必要があります。

GCwebはこちらから

GCweb 検索



いろいろな思いや情報を伝えあいませんか?みなさんからのおたよりをお待ちしています。

2024年10月21日 みらんと137号

☆商品についてのお問合せはこちらに☆

てるてるコーナー(フリーダイヤル 0120-14-0586 月～金 9:30～16:30(祝日休))

数字でみる GC 生協(島根) 組合員総数: 8,937 名(前年比 100.3%・6月20日現在) でんき契約: 110 件

試してみました！ 松江まったり委員会

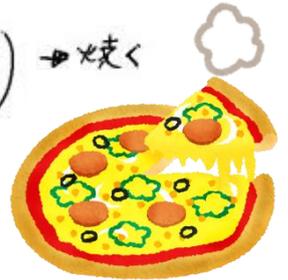


佐賀県産「はる風ふわり」100%

〜 強力小麦粉(佐賀県産) 1kg 〜 を使って
ピザを作って 試食(まけ)。 (R6.9.17)

作り方

- 強力小麦粉 (1kg)
 - 砂糖
 - 塩
 - お湯 500g (ぬるま湯)
- (この) こね子 → ラップで(置く) (おせり) (1〜2時間)
- 10〜11等分(に)
- ・ (じゃがいも)
 - ・ コーン
 - ・ ケチャップ
 - ・ おせり
- 焼く



感想

- ・ ピザにすると、生地がもちもちで食べやすかったです。安心して食べられるので、他にパンなど様々な料理に活用してみたいと思います。
- ・ しっかりとした生地に、ケチャップとじゃがいも、コーンがのっていて美味しかったです。いつも期間限定のケチャップを使っていますが、今日のケチャップ(有機アメリカ産)も美味しかったです。
- ・ とにかく生地が美味しかったです。シンプルは具材とトマトケチャップだけで大満足!! 何枚も手を伸ばしたくなりました。油を生地にも混ぜるといいけど、今回は油なしで作ってみました。ヘルシーで美味しく最高でした。今度は是非手作りうどん作りにも挑戦してみたいです。
- ・ 生地が噛めば噛むほど甘味が出てきて美味しかったです。トマトケチャップの辛みとちゅうと良くとも美味しくいただきました。
- ・ 手作りピザを初めて食べると、懐かしく素材の味で美味しかったです。市販の小麦粉と比べて味が全然かわりました。もちりしてました。
- ・ 今回は焼けたらすぐ食べる、小麦粉の味を楽しむシンプルレシピでした。
- ・ ピザは、生地から手作りしたのは初めて、みんなで生地を薄く伸ばして具材をおせり作業が楽しかったです。釜で焼く方は暑いく、大変だったと思います。

