

生産者コラボイベント第2弾

サツラク農協さんに学ぶ

低温殺菌牛乳の世界



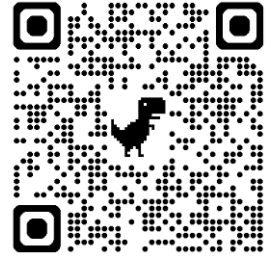
日時：7月17日(金)

場所：島松公民館 調理実習室
(恵庭市島松本町3丁目12-20)

開催時間：10:00～13:00

参加費：500円(組合員は300円)

持ち物：エプロン、三角巾、マイ箸、筆記用具



お申込フォーム

スーパーで見かける牛乳と、生活クラブがこだわっている「低温殺菌牛乳」は何が違うのでしょうか？

今回は、牛乳のスペシャリストであるサツラク農協さんをお招きし、知られざる牛乳の世界を学びます。

知識を深めたあとは、ミルクラーメンやさば缶ミルクご飯、牛乳もちなど、牛乳を贅沢に使ったお料理を皆んなで作って、美味しくいただきます(^^)

生活クラブは、生産者と直接交流できるのが大きな特徴です。普段はなかなか聞けない生産者さんのこだわりやおはなしを直接聞ける貴重なチャンスです。

「生活クラブってどんなところ？」という方も大歓迎です。ぜひこの機会に、私たちと一緒に楽しい時間を過ごしませんか？

参加申込は、上のQRコードから、もしくは、080-5546-4485(佐藤)にお電話、ショートメールを送ってください。締切:7月15日(水)



@SEIKATSUCLUB_ENIWA

フォローしてね♪

恵庭支部Instagram

<お試し販売会>のお知らせ

生活クラブ生活協同組合は、店舗のない、宅配生協です。展示説明車に、取扱品目の一部を載せて販売します。組合員にならないと購入できない品物をお試し購入できます。ぜひお越しください!!

7月20日(月・祝)千歳市に行きます。

11:00～12:00 あずさ3号公園横(千歳市あずさ5丁目7)

13:30～14:30 北信濃2号公園横(千歳市北陽6丁目12)

可能な限り国産にこだわり素性の確かな原材料使用、遺伝子組み換え・ゲノム編集食品は原則不使用、食品添加物は国の基準の約10分の1。1か月分を予約共同購入で、計画生産でき、不要な添加物は使わず生産原価も抑えられ、フードロスも減らせます。調味料はびんを使用し、びんのリユースやプラスチックのリサイクルもすすめています。