

ときめき通信

304号

2月3回

[発行者]生活協同組合パルシステム新潟ときめき
[編集責任者]佐々木 功
配付日:2024年2月5日~2月9日

お問い合わせ先 ▶ 配達・ご利用・お支払い・組合員活動に関して パルシステム問合せセンター 0120-868-014 (月~金曜日/9:00~20:00 土曜日/9:00~17:00)

『エリア会』 開催報告

新潟西エリア会主催

パルブレッドdeパン祭り ~楽しくおいしいパン作り~

2023年12月1日(金)に(株)パルブレッドの平田さんをお招きし黒崎市民会館で開催。17人が参加しました。

パン作りに使った小麦は北海道産PALブレンド。開始前(株)パルブレッドの平田さんに『こんせん72牛乳』『ときめき旨米卵』『海はいのち(長崎県産海水塩)』を入れて生地を作っていました。



参加者が最初にしたのは、生地を“こねる”作業。生地をテーブルにたたいたりしながらこねる作業を何回も繰り返す事で、最初は手についていた生地がつかなくなりました。次の工程“1次発酵”の

間に(株)パルブレッドのパン生地が、産直原料にこだわり、イーストフードや乳化剤、ビタミンCなどの添加物を使用していないことを学びました。

学んだ後は成形と焼きです。

今回作って試食したのは、カスタードクリームを包んだクリームパンとあらびきウインナーを巻いたウインナーロール、それとベーコン、コーン、ブロッコリーをトッピングしたピザパンの3つ。

試食のお供は『生乳70%の飲むヨーグルト』と『生乳50%のカフェオレ』です。参加者は焼きたてのパンの香りに包まれた会場でお手製のパンを満喫しおしゃべりを楽しみました。



生地を成形します

焼きたてのパンの香りに包まれました♪



参加者の感想



●パンをこねるのが大変でしたが丁寧に教えてくださったので楽しく意義のある時間を過ごすことができました。

●カスタードクリームがとても美味しく作りたてのクリームパンが最高でした。

●焼きたての香りの中でアツアツのパンを食べられて最高でした。皆さん工夫されて可愛い個性的なパンができあがり感動しました。

●初めてお会いした方と楽しく食事ができました。子どももいつもよりたくさん食べました。

理事会たより

2023年12月26日(火)第92回理事会を開催しました。当日理事は12名、監事は2名全員出席でした。第93回理事会は2024年1月30日(火)10時からを予定しています。

第1号議案	11月度決算概況の確認及び12月度借入予定額承認の件	組合員	17,404人(11月末現在)	昨年対比107%
第2号議案	2023年度上期 中間決算承認の件	出資金額	208,736,570円(11月末現在、出資預り金含む)	昨年対比117%
第3号議案	「生協役員賠償責任保険」契約継続承認の件	供給高	1,414,194千円(11月末累計)	昨年対比106%

各議案は議長を除く出席理事全員の賛成で承認されました。 *他に報告事項がありました。