



# 玉川ニュース 10月号

October

9月1日現在組合員人数 1,980人【世帯当購入額8月実績 23,618円】

## 教えて！世田谷区の防災対策

玉川南

水害や地震にどんな対策をしていますか？ 世田谷区の防災対策は？  
優先順位は？ 回転備蓄は？ 家庭で無理なく備えられるモノは？  
世田谷区議会議員の関口江利子さんに話を伺い日頃の備えの参考にしましょう。



日時：10月20日（日）10:30～12:30 申込メ切:10/11(金)

会場：等々力地区会館（等々力3-25-16 等々力児童館と同じ建物）※全員に連絡  
参加費：無料 持ち物：筆記用具、飲み物 \*託児はありませんがお子さん連れOK

## 冬ギフト&クリスマス・正月用品試食会

玉川西

冬ギフトとクリスマス・正月用品のおすすめ品と定番品の他に新規取り組み品のサンプルを用意しました。形態を見ていただき味を見ていただき、生活クラブの消費材の良さを実感しぜひ「我が家の定番」にしてください。新規取り組み品・・・国産栗の栗きんとん、北海道産3種の珍味盛り、日本の米育ち三元豚炙り角煮 など



日時：10月22日（火）13:30～15:00 申込メ切:10/18(金)

会場：二子玉川地区会館 合併室（玉川4-4-5）  
参加費：無料 持ち物：エプロン、手拭き、飲み物  
\* 託児はありませんがお子さん連れOK ※落選者へ連絡

## 冬ギフト・クリスマス・お正月用品 試食会 ～新規の消費材用意します～

玉川南

今年も冬ギフト・クリスマス・お正月用品の季節になりました。

サンプルの荷姿を確かめ試食してプレゼントしたり利用したりしましょう

ローストチキン、あまおう苺タルト、飲茶点心セット、スモークサーモンスライスなど用意します。



日時：10月27日（日）10:30～12:30 申込メ切:10/18(金) ※落選者へ連絡

会場：奥沢地区会館 3F 料理講習室(奥沢7-35-4 九品仏浄真寺山門脇 九品仏まちづくりセンター併設)  
参加費：無料 持ち物：エプロン、飲み物 \* 託児はありませんがお子さん連れOK

# ファミリークリスマスと中華なおせち

玉川  
東

11月～12月のクリスマス正月用品目を試食してみましよう♪  
チャチャツとできるパーティーのご提案です。

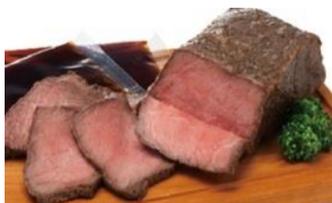
日時：10月28日（月）10:00～13:00 申込メ切:10/18(金)



会場：深沢区民センター 料理講習室（深沢 4-33-11）

定員：20名 ※前週にメールで当選、落選の通知をします

参加費：無料 持ち物：エプロン、手拭き、飲み物 託児はありませんがお子さん連れ OK



## 秋の紹介キャンペーン

### 第1弾 【中町、用賀のお知り合いをご紹介ください】

生活クラブは組合員のクチコミで広げる組織です。10～11月は中町と用賀エリアを重点に組合員を増やす活動を行います。期間中、エリア内の公園や施設、事業所班「カフェ オリエンタリー」などで試食試飲を行い生活クラブをアピールしますので、お友だちと一緒に立ち寄りください。情報は 23 区南生活クラブ WEB イベントページに掲載します。

### 第2弾

トマトケチャップ 



## 消費材デビュー50周年!

お友だちに生活クラブを紹介いただいた  
あなたにトマトケチャッププレゼント!

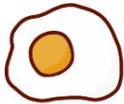
2024年12月末まで

紹介は  
こちらから



お友達紹介

## たまご通信



まち・玉川の消費材「卵」の良さを紹介します



6/2 の企画で好評だったスコッチエッグの作り方です♪

<b>スコッチエッグ</b> (4コ分) 	卵 4コ	① 卵は太い方を軽〜くコンとたたいて、水から11分ゆで、冷水の中で殻をむく。 ② 玉ねぎを炒め、冷ましてからAと粘りが出るまで混ぜる。 ③ ゆで卵に小麦粉(分量外)をまぶす。 ④ 卵を溶き、水少々で緩め、小麦粉をドロドロに溶いて(B)バター液を作る。 ⑤ ②の1/4を手のひらに広げ、卵を乗せて包み ⑥ 左手でバター液にくぐらせ、右手でパン粉をまぶす。油で揚げる。
	玉ねぎ(みじん)150g 牛ひき+豚ひき 300g 塩・胡椒 A 卵 1コ 小麦粉 大さじ1 ナツメグ 小さじ1/2 バター液 B 卵1コ+水大さじ1 小麦粉 大さじ2強 パン粉 100g なたね油	

## 【生活クラブの牛乳を飲もう！】

生活クラブではパスタライズド製法の牛乳を扱っています。

～パスタライズド製法ってなあに？～

市販されている牛乳の多くは 120℃～130℃で瞬間殺菌されていますが、高熱で牛乳に含まれるタンパク質やカルシウムが変性するなど、必要以上に生乳にダメージを与えてしまいます。パスタライズド製法とは、72℃15秒間殺菌という栄養成分の変性が少ない殺菌方法で、牛乳の良さを残した加熱処理方法です。

パスタライズド牛乳・ノンホモ牛乳・低脂肪牛乳

それぞれ違った味わいや良さがあります。

「安全で美味しい牛乳」を生活クラブでは飲むことができますよ♪

組合員が予約して飲むことで、生産者も安心して生産を続けられます。

ぜひパスタライズド牛乳を注文・予約してくださいね☆



