



玉川ニュース

2025 年
6 月号 June

4 月末組合員数 2,020 人（計画 1,997 人）／世帯当利用高 31,568 円（計画比 102.0%）

～平田牧場の豚肉ってどこが違うの！～

生産者交流会
参加者募集

食べて納得！ 生活クラブの豚肉 生産者から聞いて当日も試食で食べられる学習会

鮮度よく旨みが凝縮されている精肉の秘密は、生産者こだわりの飼育と高い技術力によるもの。豚の環境づくりをとことん追求し大切にしている平田牧場と生活クラブは、長年そのこだわりを共に育み続けています。
市販の豚肉との違いを聞きながら、美味しい豚肉と一緒に味わってみましょう！



★生産者：(株)平田牧場

■日時：6 月 26 日(木)10:30～14:00

お申込はこちらから➡
P4 の通信欄からも申し込みます



■場所：三軒茶屋キャロットタワー4F 生活工房・ワークショップ A（世田谷区太子堂 4-1-1）

■定員：50 名 ■参加費：無料 ■持ち物：エプロン、布巾、飲み物

■参加費：無料 ■申込締切：6 月 16 日(月)

※締め切り日以後にお申込みいただいた場合は、ご参加いただけません。

※申込み多数の場合は抽選となります。結果は当選した方へ主催者から連絡します。

■託児：あり 希望の方は二次元コードから詳細を確認の上、WEBで参加&託児を申し込んでください。
「まち・せたがや」「まち・からきた」「まち・きぬた」「まち・玉川」共催

お友達紹介キャンペーン中！ <まち・玉川組合員限定>

6 月も用賀・上用賀エリアで地域限定拡大キャラバンを開催しています。

この地域にお住まいのお友達を紹介してくださった方には素敵なプレゼントがあります！

◆馬事公苑 入口付近 6/3, 10, 17, 24 火曜 10:30～12:30

●用賀 4 丁目歯科医院となり 6/6, 20 金曜 15:00～18:00 6/14, 28 土曜 12:00～15:00

用賀 4 丁目の地図はまち・玉川の Instagram に載っています。

お友達を誘って是非遊びに来て下さい。

※P4 の通信欄からもお友達紹介できます。

お友達を紹介していただいたあなたに
「オリジナルエコバッグ」+
「消費材セット」をプレゼントします！
※お友達が加入してくれた場合に限りです。

キャラバンに来て加入して
くれたお友達にはごま油を
プレゼント(全員)。
さらにお楽しみの消費材プ
レゼントもあります。



****ハンドマッサージとティータイム****

アロマセラピストの方に直接施術してもらえます(所要時間 15 分くらい)
好みのアロマオイルを選んでリフレッシュ＆リラックス。
生活クラブのお菓子を食べながら楽しくおしゃべりしましょう。



日時：**6 月 22 日** (日) 10:30～12:30

会場：奥沢地区会館（奥沢 7-35-4）

九品仏浄真寺山門前 まちづくりセンター併設

定員：10 名 申込締切：6 月 13 日（金）全員に連絡

参加費：無料 託児はありませんがお子さん連れ OK



****アロマクラフトワークショップ&パスタ de ランチ♪****

ガラスの容器にお花のポプリを入れてからアロマストーンを作ります。いろいろな型の中から好きな型を選び石膏を流し込んで固めます。出来上がったアロマストーンをポプリの入った容器に入れて好みのアロマオイルをたらしたら、オリジナルアロマポットの完成です！石膏が固まる間は皆で楽しくランチをしましょう。温めるだけで簡単なパスタソースを何種類か用意します。いろいろな味を試してお気に入りを見つけてください♪



日時：**6 月 30 日** (月) 10:30～14:00

会場：二子玉川地区会館・合併室（玉川 4-4-5）

講師：佐々木香織さん（まち・玉川組合員優先企画）

定員：10 名 申込締切：6 月 23 日（月）全員に連絡

持物：筆記用具、飲み物、手拭き

参加費：500 円 託児はありませんがお子さん連れ OK





豚肉通信



◆ブロック肉レシピ「ポッサム」◆

【使用消費材】・ブロック肉(バラブロック or ロースブロックがおすすめ) 675g

【茹で汁】・ブロック肉がかぶる位の水・酒(1/2 カップ)・塩(小匙 1)・長ネギ青い部分(1 本分)・にんにく(2 かけ)・しょうが(1 かけ)

【サムジャン】・みそ(大匙 6)・コチュジャン(大匙 3)・砂糖(大匙 1)・蜂蜜(大匙 1)・おろしにんにく(大匙 1)・みりん(大匙 1)・ごま油(大匙 3)・白すりごま(大匙 3)

(・サンチュ・キムチ・白髪ねぎ・千切りきゅうり)

【作り方】

1. 鍋にブロック肉と茹で汁の材料を入れて火にかけて 30～40 分茹で、蓋をして 20 分蒸らす(途中お湯が減り肉が出てきたら水を足す)
2. サムジャンの材料をすべて混ぜる
3. 粗熱の取れた肉を 1 cm 位の幅に切る
4. お皿にサンチュ、キムチ、薬味と共に盛り付ける

夕食のおかずにはもちろん、パーティー料理にもおすすめ！

茹でた豚肉に味噌風味のサムジャンがとても合います。

サンチュやサニーレタスなどに巻いてお召上がりください。ブロック肉を利用したことがない方も、とっても簡単なので是非作ってみてください。

e くらぶでの登録が便利「よやくカタログ」も見られます

予約のカタログ よやくらぶ

検索



ビジョンフード 登録状況

4 月実績

米 659 人…目標超過 45 人
牛乳 818 人………あと 67 人
鶏卵 1,050 人………あと 77 人

おすすめ消費材
やレシピ、イベント
情報などをお
届け！



Instagram



よやくらぶで登録すると便利！OCR 用紙でテーマ消費材を網掛けしています

machi_tamagawa

検索

まち・玉川通信欄

↓参加希望の欄に○印

提出は①牛乳以外の配達便

②fax:03-5748-0314(大田センター)

企画の申し込みは WEB からでもできます

「23 区南生活クラブ イベント」で検索



23 区南生活クラブ
イベント 検索

	6/22（日）	ハンドマッサージとティータイム
	6/26（木）	生産者交流会 ～平田牧場の豚肉ってどこが違うの！～
	6/30（月）	アロマクラフトワークショップ＆パスタ de ランチ♪
お名前		お電話
ご住所		メールアドレス
お友達紹介		

*通信欄 ご質問、ご意見、テーマ消費材の豚肉レシピなど お待ちしています



いただいた個人情報は生活クラブの活動の範囲内に限り使用いたします。