

12/16 月 1月1回より



i-choice netに新機能追加

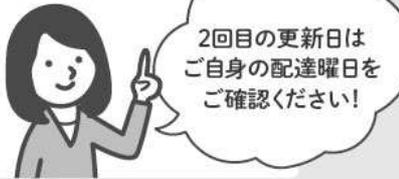
その1 ネット限定商品の公開タイミングを2回更新に変更します。

これまで月曜0時に全組合員に一齐に公開されていた「ネット限定品」のうち、数量限定で販売している一部商品の公開タイミングが12月16日(月)公開の1月1回から変更されます。



NEW 更新スケジュール

1回目の更新	配達曜日	更新日時
全組合員	月曜日 配達の日	火曜日 0時
月曜0時	火曜日 配達の日	水曜日 0時
	水曜日 配達の日	木曜日 0時
	木曜日 配達の日	金曜日 0時
	金曜日 配達の日	土曜日 0時



その2 クチコミに★機能が追加

クチコミに★による評価機能を追加しました。
検索画面で★機能を使ったソートや、各商品のコメント欄で★検索できるように！

★をタップして投稿するだけ！

クチコミ機能がより便利に

評価が良い商品を検索

コメントをクチコミ評価で絞り込める

ぜひ投稿してね！

※クチコミ機能公開直後はクチコミ0の状態です。スタートします。
※過去に投稿したクチコミも、編集画面から★を追加・編集できます。

『スタディークラブ』は、興味・関心ごとが同じ、気が合う仲間が自分たちで活動テーマを決め、自主自発的に学習・活動を行います。今年度活動する10クラブから活動報告が届きました。

挑戦したい！おすすめしたい！商品の食べ比べ

商品カタログ9月3回「めし友選手権」の商品を参考に自宅でご飯に合うおかず4種の食べ比べを行いました！

①胡麻昆布佃煮(北洋本多フーズ)

⇒味が濃すぎず、今まで食べた昆布の佃煮中では一番おいしい。

素材の味がしっかり楽しんで、孫に食べさせたい。

②おかかいわし(青柳食品)

⇒かつお節がしっかりまぶしてあり、燻製のような風味も。

③無着色ひとくち明太子(ブラサギフーズ)

⇒皮がやわらかく辛め。マヨネーズと混ぜると食べやすい。

④いそのかつおふりかけ(カネジョウ)

⇒オキアミがたくさん入っていてカリカリ感が楽しい。



同じ生協班のご近所仲間
活動しています♪



腸活美人

みそで腸活！のだみそ「超カンタンみそづくりキット」を使ってみそづくり。

一宮生協キッチンスタジオにて、腸活に良いとされることを学び、試しています。今回はみそづくり！このキットはみそづくり初心者の「まずはお試し」にぴったり。容器も要らず、下準備の必要もなく手軽に作れて便利！少量を仕込むことで豆をつぶすのも楽で作業テーブルを汚すことなく仕込め、家事の合間のちょっとした時間に作業することができると思います。皆さんもぜひお試しください！



JC雅

日本食をテーマに「醤油麹や塩麹の仕込み」「飾り巻き寿司作り」等を自宅で楽しみました。

●塩麹…麹100g・塩30g・水100cc

●醤油麹…麹150g・醤油150cc

毎日1回かき混ぜながら、常温で置いておく。約1~2週間ほどで出来上がる。麹の粒が柔らかくなり、とろみと麹の香りがしてきたら食べ頃です。

丁寧くらし

一宮生協キッチンスタジオにて「ピザとプリンパフェ作り」。下記材料を使って焼き上げました。

●ピザ生地

・強力粉 200g・薄力粉 50g

・砂糖 20g・塩 3g・水 150g

・オリーブオイル 20g

・ドライイースト 5g

●ピザソース

・ケチャップ 大さじ3

・マヨネーズ 大さじ1/2

・醤油 小さじ1

・バジルや黒コショウなど適量



ゆるっとソーイング

ミシン初心者のメンバー同士で教え合いながら自宅で服作りを楽しんでいます。型紙作りから毎月作業を進め、我が子の服やペットの犬の服作りに挑戦！少しずつ完成に近づいています。



メイキングベーグルズ

キッチンスタジオのオーブンを利用してベーグルやパンの焼き方を学び、実践！シナモンロールも作りました♡

チョコ・明太子チーズ・あんバター・バジルクリームチーズなどいろいろなベーグルを作りました！どれも美味しく焼き上がりました！今回はシナモンロールにも挑戦。シナモンペーストを塗って、くるくる巻いて切るだけだったので簡単に作れました！



スクラップブックングでアルバム作り

10月も撮りだめていた思い出の写真でアルバムを製作しました。



日本の伝統文化・技能にふれる会

カレンダー作りの完成をめざし、先生のお手本をもとに毎月、心を整えて字の練習をしています。



美味しく、簡単、時短料理の会

旬の野菜と生協の冷凍肉で秋～冬の簡単料理！

有機白菜と「自然豚」の薄切り肉・チーズを使った洋風『白菜のとりミルフィーユ鍋』とお手軽な価格で主婦の強い味方！「セフティチキン」鶏胸肉と旬の蓮根を使った『鶏胸肉と蓮根の重ね焼き～甘酢てりやき～』の二品を作りました！季節の変わり目で体調を崩しやすいこの時期も元気に乗り切れそうです！！

●白菜のとり～りミルフィーユ鍋

・白菜 1/2玉 ・自然豚切り落とし 250g ・シュレッドチーズ 100g
《A》…水400cc ・コンソメ 小さじ1 ・塩 小さじ1 ・醤油 小さじ1

- ①白菜に豚肉をはさみ込む。
- ②鍋に①を敷き詰め、《A》を注ぎ込む。
- ③フタをして15～20分煮る。
- ④チーズをのせ、フタをして2分ほど煮る。

★残りのスープを温めて、焼いたもちを入れてもOK！



お茶クラブ

美味しい日本茶の淹れ方を学びに、日本茶インストラクターのもとへ伺い、知識を深めました！今後実践していきたいです。



一宮生協仲間と楽しむ大人のクラブ活動！

スタディークラブ新規登録 随時受付中

このチラシを見て「私もクラブ活動やってみたい！」と思ったあなた。一宮生協スタディークラブは【組合員3名以上】で立ち上げできます。ご興味のある方は下記QRコードorコールセンターよりお問い合わせください。
※既存クラブへの新メンバー募集ではありません。

一宮生活協同組合 0120-52-1252

月～金 9:00～18:00



一宮生協公式WEBマガジン「カラフル」にて活動の様子を掲載中！

一宮生協 カラフル

