

お肉から作る!ウインナー



3月13日(火)、南加賀地域協議会では(株)鎌倉ハムクラウン商会の方を講師に迎え、「お肉から作ってみよう!ウインナー作り!」を開催し15名が参加しました。参加者はひき肉をこね、専用の器具で腸詰めしてゆでる工程に挑戦しました。できあがったウインナーはお肉の旨味をしっかりと感じられて参加者も手作りウインナーの美味しさに驚いていました。

参加者の感想

- 羊腸が破れないように肉を入れるのが大変でした。
- ウインナーは添加物が多いので自分の家で作ることができるので嬉しいです。

人気の冷凍ピザ「森山ナポリ」学習会

3月7日(水)、石川西地域協議会ではじわもーるや店舗で人気の冷凍ピザを製造する「森山ナポリ」の商品学習会を開催し、24名が参加しました。当日は森山ナポリの方から、冷凍ピザのおいしい焼き方を学びました。参加者は実際に焼き具合を確認しながら魚焼きグリルを使ってすばやくふんわりと焼きあげていました。



生地のおもちに刷毛で水をぬって焼くと、もちもちとした食感のやきあがり!



参加者の感想

- グリルで焼いた美味しさは目からウロコでした!
- 森山ナポリのルーツなど焼き方以外にも色々知れてよかったです。

のとも〜る志賀町プロジェクトお披露目会

2月28日(水)、志賀町長を迎えのとも〜るスマイルプロジェクトで開発した商品のお披露目会が開催されました。今年度初めて発足した志賀町プロジェクトでは、志賀町特産の「能登金時」と「玉ねぎ」を使った商品開発に取り組みました。志賀町プロジェクトには地元の組合員の他、志賀高校の生徒と北陸学院大学のスイーツ研究所の学生も加わって、キャラクターや商品名の発案でも役割を發揮しました。「じわもーる」に掲載された際にはぜひご利用をお願いします。

小泉 勝志賀町長からは開発商品の普及に期待をかけるご挨拶がありました。



開発商品をアピールする志賀高校、北陸学院大学スイーツ研究所のみなさん



左: 能登半島こくま玉ねぎドレッシング (8~9月発売)
右: ののととのおいものクッキー (7月発売)