

知るほどに
かきたえられる
好奇心

商品委員会



毎月1回開催している商品委員会では、自然派くらの商品や生産者さんの勉強会をしています。食品の知識が身につくのはもちろん、商品がもっと好きに、生産者さんがもっと身近に感じられるようになる会です。

秋川牧園鶏

2019.11.26 生協会議室にて実施

秋川牧園の鶏肉がおいしい理由は...



鶏の部位



秋川牧園の鶏肉です

おいしい鶏ガラスープの
作り方

秋川牧園の鶏ガラは餌に植物性の飼料を
加えてないので臭いを取り除くための野菜や酒を
入れる必要はありません
1羽分のガラに2Lの水と塩を適量を
中火でじ〜っと30分位煮込んで下さい

