

ITを通じた地域ネットワーク

大東市役所前のビルにある「かつ」と「ペーすと」の中村さんをご紹介します。

中村さんは、中小企業も一日も早くホームページを作り情報発信をする体勢を整え、大手企業と渡り合うべきだと考えられています。この考

えから、中小企業のIT意識の向上・ホームページによる情報発信力の強化などの事業提案をされています。

また、大東市内にある中小企業を、ジャンルを問わずマッチングするというシステム構築にも力を注いでいらっしゃいます。

そんな中村さんが最後に一言『様々な企業や人、団体をつなぐことで新しいビジネス、モノ、サービスを生み出して大東市を元気に活性化していくことが私のミッションだと考えていました。』と語ってくださいました。私たちも大東市の活性化に微力ながら協力させていただきたいと改めて思いました。

(文: 納豆庵こがね屋吉田)

納豆うんちく道場

賞味期限の過ぎた納豆は二次発酵が進むことで「アンモニア臭」があがり風味が損なわれます。また豆の表面に白い斑点のようなものが付着し、食感も損ねます。(注: 白い斑点はチロシンというアミノ酸の結晶で食べても全く無害のものです)

やはり納豆を美味しくいただくには賞味期限内に限ります。皆さんも賞味期限内に納豆を食べてくださいね。

納豆作りの現場から

おかげ様で納豆庵こがね屋に来店されるお客様が増えてきております。お客様から「納豆を食べるようになって体調がいい」「小金屋さんの納豆以外は食べられへん」等の嬉しい声を頂戴しております。また「美味しいものは誰かに教えたくなる」とお友達をお連れいただくこともあります。本当にありがとうございます。』と語ってくださいました。豆で美味しいの輪が広がることを期待して毎日納豆作りに励みます。

大東・四条畷 Walker に小金屋食品が掲載されます

皆さん関西 walker をご存知ですか。関西地域において、まちの見どころやレジャースポットを紹介する雑誌です。この関西 walker の地域版である「大東・四条畷 walker」が4月8日に発刊されます。その中で小金屋食品株式会社が掲載される予定です。皆さん是非ご覧ください。

つくり方

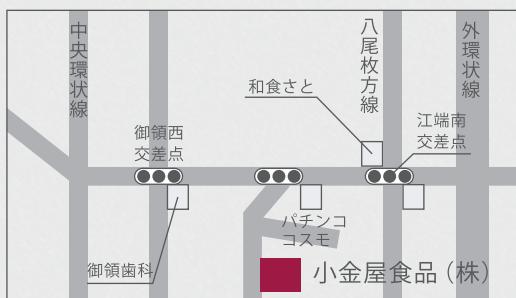
1 ニラは2~3cmに切る。
2 もやしは洗つて水気をきつておく。
3 ギョーザの皮にニラ・もやし・納豆(あらかじめ混ぜたもの)を適量のせて棒状に巻く。このとき納豆を下にしたほうが巻きやすい。
4 フライパンにサラダ油を熱し巻き終わりを下にして焦げ目がつくまで焼く。
5 最後に鍋はだからごま油を回し入れて出来上がり!
6 ポン酢につけてさっぱりどうぞ!

材料	
ひきわり納豆	2P
もやし	1袋
ニラ	1/2本
ポン酢	適量
ギョーザの皮(大判)	30枚
サラダ油・ごま油	適量


今月のおすすめレシピ

納豆ギョーザ

(4人分)



イベントカレンダー

4月

日	月	火	水	木	金	土
					1 ひらかたマルシェ	2
3 ジャスト市 枚方五六市	4	5	6 大阪マルシェ	7	8 大東・四条畷 walker 発刊	9
10 ジャスト市 枚方五六市	11	12	13 大阪マルシェ	14	15	16
17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28	21	22	23 大阪マルシェ	28	29 ジャスト市	30

5月

日	月	火	水	木	金	土	
1 枚方五六市	2	3 ジャスト市	4 大阪マルシェ	5 6 7			
9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28	16 ひらかたマルシェ	17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28	19 20 21 22 23 24 25 26 27 28	20 21 22 23 24 25 26 27 28	21 22 23 24 25 26 27 28	22 23 24 25 26 27 28	23 24 25 26 27 28