

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。



今月のおすすめ
レシピ

納豆ギョーザ

(4人分)

材料

ひきわり納豆	2P
ギョーザの皮(大判)	30枚
サラダ油・ごま油	適量
二郎	適量
もやし 1袋	1/2本
ポン酢	適量



イベントカレンダー

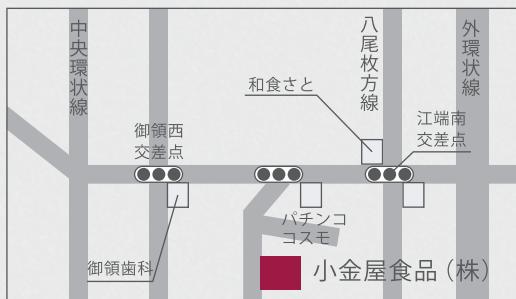
4月

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 上がり	20 19 18 17	21	22	23 22 21	24 23 22 21	25 24 23 22
24 25 26 27	28	29	29 28 27	30 29 28	31 30 29	

5月

日	月	火	水	木	金	土
1 枚方五六市	2 ジャスト市	3 大阪 マルシェ	4 5 6 7			
9 10 11 ひらかた マルシェ	12 13 14 15 16 17 18 19 20 21	19 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	24 25 26 27 28
29 30 31 ジャスト市						

予定は変更になる場合があります。事前に弊社にお問い合わせ下さい。



発行 納豆庵こがね屋 (小金屋食品株式会社)
大東市御領3丁目10-8 072-871-8456
<http://koganeya.biz/>

協力 大阪産業大学 EDDNewsletter 編集部
NPO法人環境デザイン・エクスパート・ネットワーク
<http://www.npo-eden.jp/>