

産直連続講座

とん 山形コープ豚産直協議会

～「産直」はいのちを紡ぐ人々の物語。～

♡ ♡ ♡
フタのことをどれだけ知っていますか～？

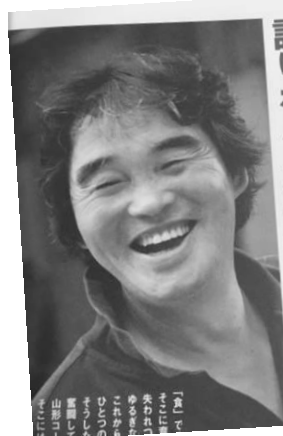
！❤️
ポーク

日時:2018年9月4日(火)

10時30分～13時00分

会場:一宮センター

(笛吹市一宮町北都塚288-1)



「パルシステムとの産直が、俺らの仕事に誇りをもたせてくれた」

ハム、ウインターもフタだぞ～。

「抗生物質やホルモン剤を使って、がっぼり儲けようと夢見ていたんだ。けど… 豚がどんどん弱くなっていくんだよ。毎朝、豚舎に行くのがイヤでたまらなかった。」

必死で考えて たどりついた答えは 生きもの本来の生理を信じて

豚にも環境にも無理ない方法で地域に根差した養豚を追求していくこと だった。



主催:一宮センターサポーター
発行責任者:渡辺紀夫

pal*system



産直連続講座 ～「産直」はいのちを紡ぐ人々の物語～ 申込書

お名前 _____ コース - - - _____ 組合員番号 _____

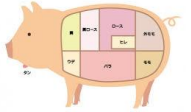
お名前 _____ コース - - - _____ 組合員番号 _____

お電話番号（携帯番号のご記入をお願いします）： _____

☆保育申込☆ *6ヶ月からお預かりできます。

保育：お名前 _____ 年齢： 才 ヶ月 / お名前 _____ 年齢： 才 ヶ月

山形コープ豚産直協議会、パル・ミートへのご質問



一宮センター 廣瀬 行

※切り：8月24日（金）

メールからもお申し込みが可能です。

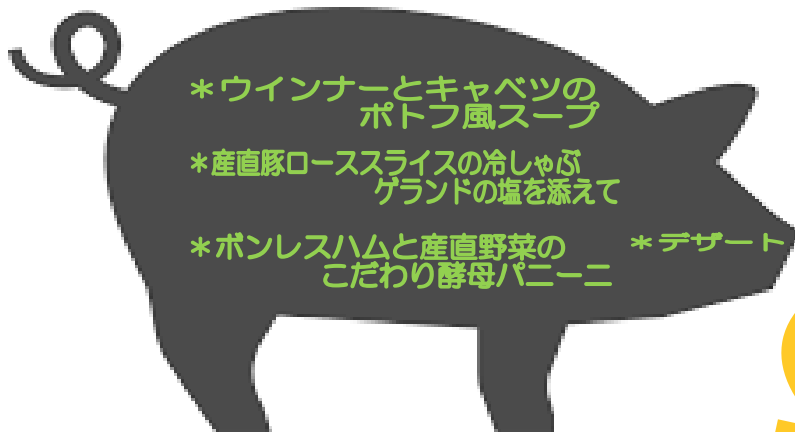
※ 切り取って提出してください ※

山形コープ豚産直協議会（山形県）

豚舎から出る堆肥を地域の農地に還元するなど、資源循環型の農業を実践。小規模な産地ですが、それだけに豚の健康管理には手間をかけ、ストレスをかけない育て方をめざしています。パルシステムで最も古い歴史ある豚肉産地で、「私が選ぶ」シリーズのハム・ソーセージの原料肉を供給しています。



MENU



こだわりの豚づくしメニュー
「いのち」をいただく意味を考えます。

- 【定員】 15名 *申込み多数の場合は抽選となります。
- 【参加費】 200円
- 【保育】 あり（5名）
*月齢6ヶ月からお預かりできます。
*1人目300円（2人目以降無料）
- 【持ち物】 筆記用具
- 【問い合わせ】 パルシステム山梨 一宮センター
0553-20-5211 廣瀬まで

