

# センターサポーター通信 Vol.2

## センターサポーターとは??

センターサポーターはセンターの応援団です!!自分の所属する配送センターで活動します!パルシステム商品の魅力や、使い方、アレンジレシピなどを紹介したり、リモート学習会・交流会などを行います♪



## レバーはちょっと苦手(^^;というアナタにオススメします!

### Point

1. にんにく、しょうが、豆板醬で豚レバー独特のくさみを改善しました。
2. 炒めるだけの簡単・時短調理でメインの一品に!
3. お好みの調味料やワインでアレンジレシピも楽しめます♪



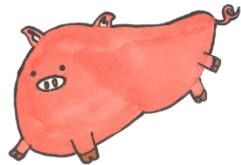
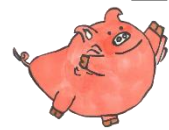
山梨の組合員「産直レバーちよくちよく食べ隊」の皆さんが開発協力しました!!



公式(?)キャラクターレバトンちゃんです♪



## Let's 産直豚レバー味付(レバニラ用) 7月4回新登場!!



### アレンジレシピ

「産直レバーちよくちよく食べ隊」の皆さんにアレンジレシピを教えてくださいました♪

#### <油揚げレバニラ>

- 材料○  
産直豚レバー:1袋/  
油揚げ:適量
- 作り方○  
1. レバニラを作る。  
2. 野菜から水分が出てきたのを確認して、最後に油揚げを入れ、軽く加熱して完成。



#### <豚レバーワイン和え>

- 材料○  
産直豚レバー:1袋/にら/もやし/白ワイン/ナンプラー/おろし生姜/豆板醬:全て適量
- 作り方○  
1. 豚レバー、にら、もやしを炒める。  
\*野菜にサラダ油などをまわしておくと水分が出にくい  
2. 白ワインを入れて、アルコールを飛ばし、軽く煮詰める⇒フルーティーな味わいに。  
3. ナンプラーを数滴たらし、おろし生姜、豆板醬で味を調えて完成。



### Cooking♪

#### <チーズポテトレバニラ>

- 材料○  
産直豚レバー:1袋  
ピザ用チーズ:適量  
フライドポテト:適量
- 作り方○  
1. レバニラを作る。  
2. チーズを入れ、加熱する。  
3. チーズが溶けてきたら火を止めて、フライドポテトを入れて和える。  
\*冷凍のフライドポテトを使う場合は、あらかじめ加熱しておく



甲斐センターサポーターも試食してみました♪



今まで子供にレバーを食べさせる為に、見た目素材が判断できず、とりあえず濃い味の何かの唐揚げとして食卓にあげていました。この商品はレバーそのままなので、食べてくれるか心配でしたが、普通に食べていました。レバー特有のくさみが感じられないし、一緒に炒める野菜の量で味の濃さも調節できるのでとても良いです。一緒に食べる大人が、唐揚げに比べヘルシーに食べられるのも嬉しいですね。

栄養豊富で食事に取り入れたけれど、下処理が面倒で敬遠しがちなレバー。それが、解凍して焼けばすぐに食べられる手軽さはとても魅力的です!味付けしてあるので、あっという間に一品完成します◎

レバニラ作りたと思って、レバーの下処理が...とか、味付けが...などなどハードルが高い...でもこれですべて解決しました。冷凍なのでいつでも使えるし、甘めの味付けで食べやすく、野菜もたっぷり入れられて、いいことづくめですね。

甘めのタレで、とても食べやすかったです。またレバーが厚すぎないので火の通りが早く、安心していただきました。パッケージに分かりやすい調理方法とアレンジレシピが載っていたので、次回はそちらも試してみたいと思いました。

2021年度商品開発に参加していたR.Tから推しコメントをさせていただきます★



まず、読まれている方の中で「レバー苦手・嫌い」とおっしゃる方も多いと思います。実は、当時の参加メンバー(職員含め)13名中、半数以上が「レバー苦手(--;)」の声からスタートしました。「苦手なメンバーが食べられる様になれば成功と言っても良いよね?」と試行錯誤しながらリニューアルを目指しました。どう変えるのか?どの味を前面に出すか?誰に食べて欲しいのか?コンセプトを絞りながら、あーでもないこーでもないと何度も試食を重ねていきました。途中でキャラクターも誕生し、年度末の発表会で活躍してくれるまでになりました。細かい味の調整、厚みにもこだわって...最後はレバー苦手と言っていたメンバーもつつい箸が進む美味しい豚レバーを完成するに至りました。完成だけでは終わらず、アレンジレシピもいくつか出るまでに!! レバー苦手とおっしゃる方にこそ **Let's 産直豚レバー味付(レバニラ用)**、食べて欲しいです!

ぜひ!!

Let's 産直 豚レバー味付(レバニラ用)

コトコト:430  
きなり:459

アレルギー: 麦・豆  
賞味期限: 180日

産直原料 冷凍 GMO不分別

220g 380円(税込410円)



★★組合員開発協力商品も試してみました★★

こちらの商品も7月4日に注文できます!!



フライパンでまぐろの漬けカツ

インドネシア産のキハダマグロをPBの国産丸大豆しょうゆなどで漬けました。冷凍のままフライパンで揚げ焼きOK♪

200g 380円(税込410円)

コトコト:527

きなり:410



yummy!

check

解凍の手間が無く、揚げ焼きであっという間に一品出来上がります。魚にありがちなパサパサ感が無く、しっとりふっくらな仕上がりに。味は魚のくさみがなく、優しい味です。とっても食べやすい。おやつにもオススメです。冷凍庫にストックしておく、安心便利な一品ですね。



生パスタサーモントマトクリームフィットチーネ

フィットチーネに鮭とトマトのうまみを生かしたクリームソース。北海道産鮭と産直ほうれん草使用。おしゃれでちょっとリッチな冷凍パスタです★

210g×2 460円(税込497円)

コトコト:209

きなり:584



お店で食べるような味!ソースがとにかく美味しいです。サーモンとクリームのまろやかな中にトマトの酸味がバッチリ。トマトが主張しすぎないところがいいです。もっちりしたパスタにしっかりソースが絡み食べ応えもあります。最後は、残ったソースをパンに付けていただきました。休日のお昼にちょっとリッチな気持ちになりました。オススメです。



Lunch

産直野菜で作った糖しぼり大根

パルシステムの産直産地の大根を使用。砂糖、食塩、米酢でつけ込み、自然な甘さに仕上げました。

2個 250g 288円(税込311円)

コトコト:563

きなり:512



美味

産直大根に砂糖、塩、米酢だけで作られたシンプルで美味しい一品。カット済みもあるけど、好きな大きさに切って食べられる方が量もあって好きです。半月切りにするだけでなく、拍子木切りに切って食べるのも好きです。ご飯のお供だけでなく、お茶うけとしてもよく食べています。ご馳走様しても、ついつい手が伸びてポリポリ食べてしまっとなかなか片付けに進めなくなる時もある...くらい好きです。



こんせんシュークリーム

北海道根釧地区の生乳で作った生クリーム、濃縮乳入りカスタードクリームが、コクのあるおいしさです。

47g×4個 380円(税込410円)

コトコト:138

きなり:606

冷凍シュークリームってシューアイスみたいな物?と勘違いしていましたが、凍ったままではカチコチです(笑)まずは解凍!目安は“5-6時間でパリッと・12-13時間でしっとり”とのこと。朝、冷蔵庫に移すと、子ども達の帰宅後のおやつ時間がちょうど食べ頃に。皮はパリっとしつとりの中間のような食感で、クリームはとろーり濃厚!でも甘すぎず美味しい小子ども達の“また買って”コールも!冷蔵のおやつは買い物に行く週末のお楽しみでしたが、これなら冷凍庫に常備できるのでドタバタな平日のご褒美にも◎原材料がシンプルで安心できるのも嬉しいです。



ソイ・ラテ・ぷりん

国産大豆の豆乳を使用した、ほどよい甘さでほろ苦いコーヒー味のプリン。なめらかな口あたりです。

100g×2 238円(税込257円)

コトコト:135

きなり:184

このソイラテぷりん、お豆腐屋さんで作っているんですね...そのイメージを覆えず驚きのおいしさです。なめらかで濃厚、大豆のくさみが全くなくコーヒー感と甘さのバランスが絶妙です。お手頃価格で大豆を含むたんぱく質がたっぷり摂れるのも魅力的!!大人が満足するおすすめのスィーツです。コーヒー好きの主人にも大好評でした。お皿にアイスやフルーツと盛り合わせ、チョコレートソースをかけてレストランデザート風に...またあずきとアイスで和風にも...いろいろなアレンジもしてみようと思います。



アンケートに答えてスタンプをためちゃおう!!

途中参加OK!!

アンケートはこちら

✕ キリトリ ✕

Q. 組合員開発協力商品を知っていましたか?

- ① 知っていた
- ② 知らなかった

通信のご感想・ご意見・サポーターへのメッセージ等もお待ちしております(\*'w'\*)

二次元コードの場合は、件名に「サポーター通信」本文にアンケートの回答、組合員名、組合員番号をご記入の上送信して下さい。



6回発行予定のセンターサポーター通信を読んで、アンケートに答えて、サポーター通信のスタンプをゲット!!  
たまったスタンプの数に応じてプレゼントをご用意しています(抽選の場合有)  
ご参加お待ちしております♪

\*スタンプはセンターサポーター通信のアンケート回答で1スタンプとなります。  
\*スタンプの管理はパルシステムが行います。

組合員名:

組合員番号:

※J外掲載 OK・NG ■×切 : 2022年7月22日(金) 送り先: 活動支援課 秋山まで