

センターサポーター通信 Vol.3

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♪



「おやつ・おさかなソーセージ」について

学習しました★

日本水産株式会社（ニッスイ）と言えば一度は聞いたことのある大企業。そんな大企業がパルシステムの組合員さんの為に特別な魚肉ソーセージを作ってくれています。学習会ではニッスイの伊藤さんにお話を聞きました。

=魚肉ソーセージの歴史=

魚肉ソーセージの始まりは戦後。ニッスイが日本の食料不足、主にタンパク質不足の改善に立ち上がり、初の魚肉ソーセージを発売しました。

当初、日持ちしないため捨てられていたマグロをソーセージに加工していたので、あの特徴的なピンク色が定着しました。魚肉ソーセージが大ヒットすると、追従品が大量発生。添加物を多量に含む粗悪品も出回った為、原材料や製造方法の基準が法律で設けられるようになります。

ニッスイではさらに厳しい自社基準を設け製造。パルシステムのお魚ソーセージはその自主基準よりも厳しい基準で作られています。

日本水産株式会社（ニッスイ）伊藤様に教えて頂きました。



学習会に参加して

ソーセージ♥LOVE Y.Nの推しコメント★

なんと言っても安心な材料!おいしさの差は、やっぱりここまでこだわった材料の違いなんだと思いました。こんなにおいしくて安心な魚肉ソーセージは他にはありません。毎朝食べている主人も毎朝「おいしい!」と思うらしい…いつまで続くのかと思うくらい…飽きない味の証拠です。添加物に頼らない本当のおいしさを子供たちにも伝えていきたいですね。さらにアレンジでおいしさUP!!あたためるとこんなにおいしかったんだ!もちっと。。やみつきです(^_^)ぜひ試してみてください。

朝食に、おやつに、おつまみ・おかずにと…きつともっと出番が増えます。賞味期限も長いので多めにストックしておくのがおすすめです。

*『だからおいしいんだ』と納得の学習会でした。材料へのこだわりには驚きました。より安心して毎日食べられます。開けやすさも Good です。パルシステムに入っていてよかった~と思う商品ですね。

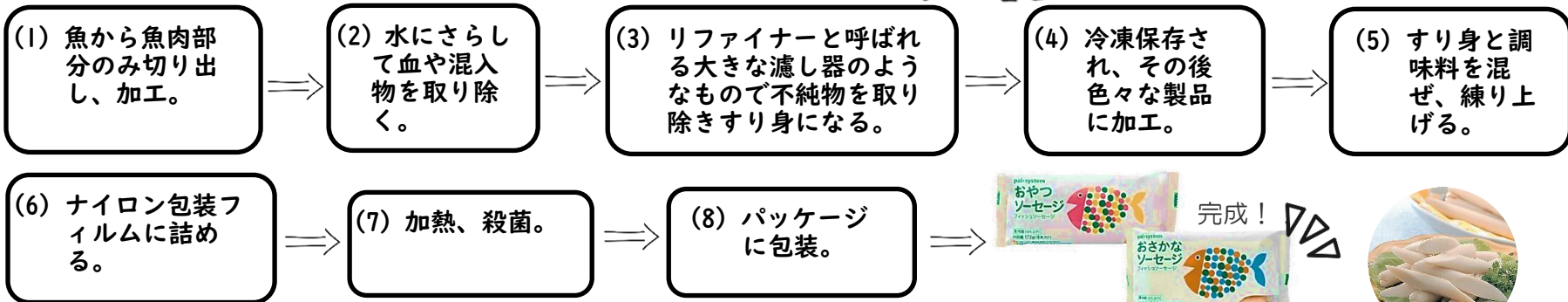
*我が家の冷蔵庫に常備されていて大好きな商品でしたが、お話を聞いてさらにファンになりました!冷蔵品なのでお弁当に持って行って良いのか疑問でしたが、大丈夫とお墨付きももらえて安心しました。子どものおやつにそのまま食べるのはもちろん、我が家ではピザやチャーハンの具になったり、ポテトサラダに入れたり。ハムやソーセージと同じような使い方で大活躍です。

*おやつソーセージの学習会はとても勉強になり、1時間があっという間でした。ニッスイさんの食に対する安全管理などを伺い、素敵なお店だな、安心して食べられると感じました。おやつソーセージはpal system だけでしか買えない!その優しい美味しさの秘密を知り、友人や離れて暮らす家族にお裾分けしたいなと思いました。パッケージも可愛くて好きです。学習会に参加しておやつソーセージが大好きになりました(笑)

*パルシステムに加入してからずっと常備品としてヘビロテしています。子供の朝食やおやつなど、たんぱく質が手軽にとれて大変便利です。詳しくは知らなかった、何がどう安全なのかを今回知ることが出来て、大変有意義な学習会でした。

*「パルシステムの商品は安心・安全が基本」と漠然と思っていましたが、想像以上のお話が聞けました。原材料・製造基準・保存基準を徹底されている上に、無添加・着色料不使用にもこだわられていて本当に凄い商品なんだと改めて感じました。作られている工場も、レーンではなく製造品そのものを棟で分ける徹底ぶり。国際規格認定取得されているだけでなく、独自の厳しい基準も設定された衛生管理にも驚かされました。たかがソーセージ、されどソーセージ。美味しい物には大きな裏がある事を学びました。

=おやつ・おさかなソーセージの作り方=



ここがポイント!

作り方のポイントは(3)の工程

リファイナーでの精製工程で一番初めに回収された肉が一番肉。残った肉は再精製され二番三番と何回か生産されます。一番肉が一番きめ細かく上質な肉で弾力が有ります。この一番肉を使用しているの、リン酸塩を使用しなくても、プリプリと弾力のある製品に仕上がります、味も良いのです!

遠足やお出かけのお弁当、おやつとして持ち歩き出来ます。

=こんな特徴も!!=



Point①

合成着色料無添加
⇒オキアミでピンク色に

=おやつ・おさかなソーセージ オススメ・安心ポイント=

パルくる便の登録
がおススメです♪

＜おやつソーセージ＞
毎週企画 199円(税込215円)
＜おさかなソーセージ＞
毎週企画 298円(税込322円)

Point④

動物性油脂不使用
⇒植物性油脂(なたね油)使用

Point⑤

無リンすり身使用
⇒一番肉を使用し、良い素材で弾力を出す

Point③

化学調味料無添加
⇒魚肉も香辛料も良い素材を使い、美味しさを追求!

安全のためナイロンでシーリング

他のシーリング素材に比べ水分透過率が
高く、外気の影響を受けやすい為、要冷蔵
していますが、常温での持ち歩きも
可能です。

原材料産地指定

たら⇒北海道とアメリカ産のみ使用

香辛料を工夫

香辛料を工夫して美味しさを表現。
オキアミがいい仕事しています。
最近もあごだしを追加しました。
お気づきですか?

ニッスイ 伊藤さんに!おいしい食べ方教えて頂きました!!

- ① パッケージを少し開けて、電子レンジで40秒ほど加熱!加熱することで、もちりとした食感に! 注)金具は切り取ってから加熱して下さい。
- ② おやつソーセージチップ
ソーセージを薄くスライスし、電子レンジで加熱!カリカリとしたまるでえびせんべいのような味に!
★実際にやってみました★ 焦げる一歩手前が、一番カリカリしていておいしいそうです!(^_^)!
- ③ ソーセージを斜めに3ミリほどに薄くスライス。④ 耐熱皿に重ならないように並べ、600Wで片面1分。
- ⑤ ひっくり返して更に1分加熱(お皿にクッキングシートをしくと、ひっくり返すのが楽です!)④まだカリカリではなく、ふにゃふにゃしていたら追加で10秒ほど加熱。加熱中パチパチと音がするのでちょっとドキドキしました。
注)加熱時間は、ソーセージの量・電子レンジの性能によって変わりますので、様子を見ながら加熱して下さい。加熱しすぎると焦げてしまい、お皿も焦げてしまいます。また、かなりアツアツなのでヤケドに気をつけて下さい。上手く出来ると本当にえびせんのようなカリカリおやつに変身します(^_^)是非一度試してみてください★



粉石けん水ばしょう

我が家の食料品はほぼパルシステムで購入しているので、今回のテーマだとたくさんありすぎて選べず…日用品からご紹介します！

『粉石けん水ばしょう』は洗濯に欠かせません。

なんといってもコスパが最高！汚れ落ちも良く、タオルはふわふわ、部屋干しでも匂いしません。無香料なのも◎石けん洗濯は少しコツがあるので、アルカリ剤(重曹やホタテパウダー)を足してみたり実験感覚で色々試した結果、今の我が家の使い方を参考までにお伝えします

☆[縦型洗濯機(お湯 62ℓ)]粉石けん(専用スプーン)1.5 杯+過炭酸ナトリウム 1 杯、柔軟剤ポケットにクエン酸小さじ2(+好みの精油)を使用。石けん等を入れて低水量で回す→アワアワになってから洗濯物を入れてお湯を追加→少し回してつけ置き 30 分→再び洗い、すすぎ 2 回で完了。という流れが今のところ快適です♪難点は粉飛びがすごいところ。私は息を止めて扱います(笑)靴洗い、掃除など色々使えて万能です◎



カスタードプリン

我が家の冷蔵庫に必ずいる商品です。

pal*system に加入する際に試食品で頂いたのが出会いました。主人がそのころから大好きで、以前は隔週で頼んでいましたが、今では気がつけば毎週注文。冷蔵庫にいないことはありません！

我が家では、毎週カタログに各自欲しい商品に○をつけて注文しているのですが、必ず○がついています。最近では「まだ冷蔵庫に1パックあるけどいいの〜」と聞くと、「いいよ〜なくなったら困るから注文しといて〜」と(笑)

どこか懐かしい、素朴でシンプルな味が気に入っているようです。小腹が空いた時に食べるにはちょうどいいサイズも嬉しいですね。まさになくなったら困る商品です。👉 yummy!! 👈



オリナスブライトクリア泡パック

もっちり泡での洗顔がヤミツキになり、数年買い続けていますし、早めにストック分も注文しています。たまに行く旅先にも持って行くくらい、ハマっています！！

白いふきん洗い

水ばしょうと一緒に流し台に常備&買い置きしています。布巾を洗うだけでなく、水ばしょうだけでは落ちにくい、食器のギトギトした油汚れに、『白いふきん洗い』をスポンジに付けて洗うとスッパリ落ちて、手にも優しいのでリピしています♪

無茶々園の青ゆずこしょう

どハマり過ぎて手放せません。地元が九州なので余計に手放せなく、キツ過ぎない塩味に柚子胡椒が効いて、鍋はもちろん、から揚げや餃子、焼き魚に付けて食べたりしていますし、早めにストック分注文しています。地元では、肉まんに酢醤油 (& 辛子) をつけて食べる文化がありますが、追加で柚子胡椒を少し足すのも大好きです。どの商品も無くなったらめっちゃくちゃ困ります！！継続して出してほしい商品達です！！



センターサポーターが **なくなる前に 絶対！注文しています！**



焼きおにぎりバーガー(産直米・国産牛焼肉)

冷凍庫に必ずストックしていて、7歳の子も大好き♪同時に豚の生姜焼きと照り焼きチキンを交互に常備しています。学校帰り、運動系の習い事に行く車中で食べています。重めのおやつ、もしくは軽めの夕ご飯という感じです。そして、突然変な時間に「お腹空いた！」と騒ぎ出した時にも大変重宝する商品です。

「食楽広場」に掲載されているライスバーガーは、ねぎ塩豚焼き肉、ピビンバ、ヤンニョムチキンなどがあります。ピビンバ、ヤンニョムチキンは辛いので大人のお楽しみ♪今は辛いヤンニョムチキンが私のお気に入りです。色々な味があるので、ぜひお試しください！

飲む国産野菜！(1日分)

幼少の頃からキャロットさんや果実野菜より、この野菜オンリーが好きです。好みが多いwwこれも常備品です。

ドリンクゼリー

習い事は2時間くらい運動するので、途中のエネルギーチャージ用にドリンクゼリーも持たせます。今はライチ味が気に入っています。りんご味とマスカット味も常備して、ローテーションしています。職場から直に迎えに行き、そのまま送り出すので、時間の無い時に「焼きおにぎりバーガー」+「飲む国産野菜！」+「ドリンクゼリー」のセットが大活躍☆どの商品も他社から色々とお安価に販売されていますが、少々高額でも国産、安心・安全を求めるとパルシステムの商品になってしまいますね(^^)



冷凍枝豆

お弁当に隙間が空いてしまった。。緑がない。毎日が冷凍枝豆の出番です。安心の国産、いつでも少量使いできるので切らしたことはありません。

おさかなソーセージ

おいしくて、栄養がバッチリでバランスもいいので毎日食べています。切らしてしまうと、主人が不機嫌になります(^^;

カラーピーマン

我が家の休日の朝食には、『カラーピーマンとトマトのサラダ』を必ず食べます。注文し忘れると大変！！スーパーではあまり見かけないので、パプリカを買いますが、硬かったりしてこれはハズレだな。。と思うこともしばしば。パルのカラーピーマンは安心してサラダに出来ます。ビタミンたっぷり栄養価が高いので、認知症予防(?)に食べ続けます♪

箱なしティッシュペーパー

まずは5パック入りを箱買いで、1パック取り出したら1パック注文。常に箱はそろっている状態にして、ローリングストック用としています。安心につながります。



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！！

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♪

Q. おやつ・おさかなソーセージを食べたこと(注文したこと)はありますか?

- ① ある
- ② ない

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(*'ω'*)

組合員名: _____ 組合員番号: _____

※コト外掲載 OK ・ NG ■×切 : 2022年10月21日(金) 送り先: 活動支援課 秋山・興石まで

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。



産直連続講座

開催! も~おいしくてとまらない 牛乳のは・な・し

日時: 11月15日(火) 10:30~12:00

*「いわて奥中山高原の低温殺菌牛乳」について 詳細は次週10/10(月)から配布のチラシをご確認ください!!

