



パルシステム商品で 迎えるお正月



発行責任者：杉山賢治
問い合わせ先：055-243-6327
活動支援課 中村慎吾

一足先に一宮センターサポーターが試食してみました。

【小田原籠清迎春紅白かまぼこセット】150g×2

12月1回・2回「迎春早期千ラシ」

早期割引特価 税込 1,024円 (お届け 12月5回)

お正月のおせち料理には欠かせない「紅白かまぼこ」現在、原材料に「北洋のスケトウダラのすり身」などが使われている商品が多くなっていますが、伝統の味を守る「籠清のかまぼこ」は、タラなど他の魚や、でん粉を加えていないグチ100%で、弾力と味が違います。紅かまぼこは紅麴で着色しています。とても美味しい「かまぼこ」なので、シンプルに1cm程度を目安にカットして、お好みでわさび醤油などを付けて食べるのがオススメです。

報告 MM



【野付の産直いくらしょうゆ漬け】40g×2 報告 IM

12月1回・2回「迎春早期千ラシ」

早期割引特価 税込 1,402円 (お届け 12月5回)

産直産地、北海道野付産秋鮭の卵を薄口しょうゆ、昆布だして味付け。マスではなく鮭の卵、産直原料の卵ということも嬉しい点です。水あめでのコーティングしていないのは、素材の良さが生きている証拠。

少量容器2パック入り、食べ切りサイズです。我が家では、「鮭いくら丼」と「大根おろし」いくらにしました。プリッと臭みなく、艶があり粒の色もとても綺麗でした。とても美味しくいただきました。さらに、この商品の利用代金の一部は野村の植樹活動や産地交流に活用されます。

【北海道産味付数の子(折子)】90g 報告 S.S

12月1回・2回「迎春早期千ラシ」

早期割引特価 税込 1,024円 (お届け 12月5回)

北海道産味付数の子。希少な北海道産ということにも惹かれました。食べた瞬間バリっ!!口の中に広がるプチプチ感、美味しい。やわらかめの数の子が多い中、身がプリッとしていて一粒一粒がしっかりしています。そして、味付けもしょっぱすぎることなく、ちょうどいい味です。

こんなに美味しい数の子は食べたことなかったです。お正月の一品に、そしておつまみにもおすすめです。



【さばの押寿司セット】2種 670g 報告 IM

12月1回・2回「迎春早期千ラシ」

早期割引特価 税込 1,966円 (お届け 12月5回)

「焼さば寿司」「さばの押寿司」の2本セットです！調理は簡単。冷凍庫から出して電子レンジで加熱後20~30分蒸したら食べ頃！まわりがほんのり温かく、美味しく解凍できました！カットしてあるのでお皿に出したらすぐに食べることができます。

「焼さば寿司」は、皮目が焼かれて香ばしく、「さばの押し寿司」は、薄いおぼろ昆布で巻いてあり優しい旨味があります。どちらも肉厚！酢飯も優しい酸味でサバ独特の臭みもなくびっくりスゴイ美味しい！！

ボリュームがあるので来客時の1品にもおすすめです！



【北海七宝漬け】130g×2 報告 H.A

12月1回・2回「迎春早期千ラシ」

早期割引特価 税込 2,538円 (お届け 12月5回)

細く切りそろえられた昆布は、さながら「海の幸をふんだんに育んだ北海道の海」といったところに、味付けつづ、ほたて、いくら醤油漬け、味付け数の子、ベニズワイガニ、ういが盛られていて、まさに海鮮宝石箱のような一品です。

昆布には海鮮の風味がしみこんでいて、味付けはあっさり、素材の味を生かしたおいしさです。贅沢にご飯にのせていただきました。とってもご飯がすすみました~♪ おうちでのプチ贅沢をお楽しみいただきたいです。是非ご賞味ください。

10/6(金)
パルシステムの「産直鶏肉」
のことが学べる
イベントを開催しました

一宮センターサポーター主催イベント 開催報告 報告者:一宮センターサポーター IM

「真似っこ」できない「までっこ鶏」の 美味しさの秘密 お教えします!



一宮センターサポーターによる
「までっこ鶏モモ唐揚げ用」を使った
レシピ は、パルシステム山梨HP
でご覧いただけます。

右の2次元コード
からアクセス!!



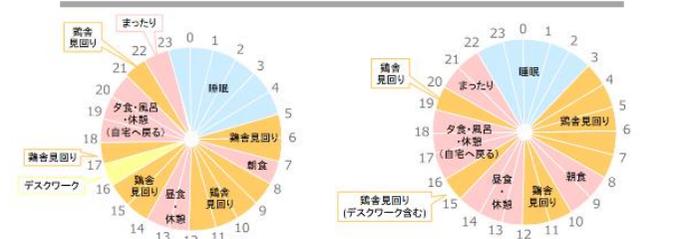
〰〰 (株)パル・ミートを知ってる? 〰〰

(株)パル・ミートは、パルシステム生活協同組合連合会の100%子会社として、グループの畜産部門を担当している会社。パル・ミートが、産地からお届けまで一貫して管理しているから、パルシステムの産直肉は、生産履歴・流通経路まで、すべて明らかな「お肉」です。

イベントでは、できるだけ薬剤に頼らず、家畜の生理に合わせた健康的な飼育を産地と協力しながら進めていること、また、飼料米の活用など輸入飼料にできるだけ頼らない「日本型畜産」を定め、資源循環型の持続可能な畜産に取り組んでいることなどを教えていただきました。

→ 環境に配慮しながら、安全で美味しいお肉が組合員に届くよう、努力して下さっていることがよくわかりました。

〰〰 生産者の一回 (2名) 〰〰



生産者の皆さんが、朝・昼・夜と何度も鶏舎の見回りをして、鶏舎内の温度管理や鶏の状態を確認していること伺い、薬に頼らず、健康な鶏を育てる為の苦労を知りました。また、雛鶏を迎える前、清掃や洗浄作業を丁寧に何度も繰り返す姿も印象的でした。動画で見せて頂いた鶏舎内は明るくきれいでした。

→「薬に頼らず健康な鶏を育てる」言葉だけでは判り難いけれど、その苦労は大変なものだと知ることが出来ました。

〰〰 岩手県の鶏肉産直産地 〰〰

「までっこチキン生産者連絡協議会」

商品名「までっこ鶏」の由来は、岩手県北地方の方言で「大切に」とか「ていねいに」を意味する「までに」から来ていることを初めて知りました。

また、「までっこ鶏」のこだわり

- ① 飼料に「抗生物質や合成抗菌剤」を使用しない。
- ② 自然の光と風が入る鶏舎で健康的に鶏を育てる。
- ③ 一般的な飼育と異なり、後期に動物性たんぱく質を与えず、臭みの少ない あっさりした風味の鶏肉に。

など美味しさの秘密を知ることができました。

→ 安全で美味しい「産直鶏肉」の理由に納得。

〰〰 感想 イベントを終えて 〰〰

鶏肉生産には、抗生物質の使用は当たり前なんだろう。と思っていましたが、パルシステムでは飼育期間中、抗生物質や抗菌剤を添加しない飼料で健康的に鶏を育てていると知り、あらためて安心安全を感じました。

雛鶏の成長過程において、雛鶏のお腹が冷えないようにと細かく掃除をしたり保温する姿と、日に何度も見回り、見守っていることに、子育てみたいだな～。お母さんの愛情と似ているな～。なんて感じました。生産者の皆さんの「大切に」「ていねいに」の姿勢から、私もあらためて料理と子育てのやる気が注入されました。

他では、なかなか「真似っこ出来ない」「までっこ鶏」です。味良し、臭みなし、柔らかく、私の推しパル一品になりそうです。までっこ鶏をフル活用して、センターサポーターレシピはじめ、色々な料理に挑戦したいです。これからも「までっこ鶏」を応援し続けたいと思える有意義なイベントを開催することが出来ました。

◆ までっこ鶏モモ唐揚げ用 使用レシピ ◆

「カチャトーラ (イタリアの伝統的料理) (4人分)」

【提案者:一宮センターサポーター S. S】

【材料】

- ・までっこ鶏モモ肉唐揚げ用 (バラ凍結): 320g
- ・トマトジュース: 450cc
- ・ニンニク: 1片
- ・玉ねぎ: 1/2個
- ・にんじん: 1/2本
- ・じゃがいも: 中玉2個
- ・調味料 等
- オリーブオイル: 適宜、塩、こしょう: 適宜、料理酒 (又は白ワイン): 50cc、チキンコンソメ: 小さじ1

【作り方】

1. 「鶏モモ肉」は事前に解凍し、「野菜」は5mm角くらいに切っておく (①)。
2. 「鶏モモ肉」に塩、こしょうで軽く下味をつける。
3. フライパンにオリーブオイルをしき、スライスしたニンニクを入れ (②)、「鶏モモ肉」の皮面をカリカリに焼き (強火)、裏返して1分火を通し (③)、肉を取り出しておく
4. カットした野菜を、肉を焼いたフライパンに入れ、玉ねぎが透明になるまで炒める (④)。
5. 料理酒 (又は白ワイン) とチキンコンソメを入れ、その後、肉、トマトジュースを入れたら (⑤) 弱火で15分煮る (⑥)。
6. 塩コショウで味を整え、盛り付けたら完成♪

