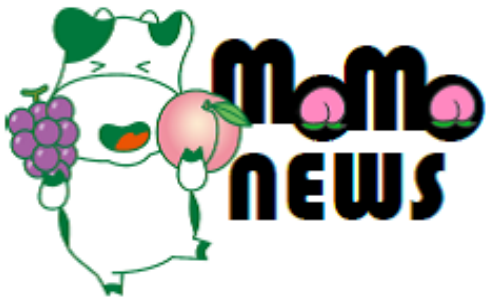




発行責任者: 杉山賢治  
問い合わせ先: 055-243-6327  
活動支援課 中村慎吾



11/11(金) パルシステム魅惑のスイーツイベントを開催しました

## 秋のほっこりイベント

洋と和のあま〜い誘惑♡

### 「チョコレートケーキビター」「産直小豆のよもぎ大福」

#### ◆◆\* チョコレートケーキビター \*◆◆ 製造メーカー むさしの製菓 さん



むさしの製菓さんは、焼き菓子・洋菓子・冷凍ケーキなどを作っている埼玉県に本社のある会社です。オンライン工場見学で見せていただいた「チョコレートケーキビター」の製造工程では、繊細な作業を機械ではなく、手作業で一つ一つ丁寧に作ってくださっていることを知りました。オンラインでしたが、作っている様子を見ると、甘いチョコレートの香りがしてきそうでした。

#### ◆◆\* 取り扱いメーカー 東京コールドチェーン さん \*◆◆

東京コールドチェーンさんは、製造メーカーとパルシステム、そして組合員をつないでいる神奈川県に本社のある会社です。神奈川県川崎市には、国産野菜と手作りドレッシングにこだわったレストランも経営しているそうです。パルシステムでの取り扱い商品は、お菓子・お惣菜・肉まん・パエリアなど幅広く、どの商品もオススメです、その中でもやっぱり一番オススメしたいのは、「チョコレートケーキビター」です。

#### ◆◆\* 産直小豆のよもぎ大福 \*◆◆ 製造メーカー 岩手阿部製粉 さん



岩手阿部製粉さんは、国産米(うるち米・もち米)を主原料にした製品を製造している岩手県にある会社です。岩手阿部製粉さんの和菓子ブランド「芽吹き屋」のロゴは、雪の下から顔をのぞかせる「ふきのとう」だそうです。ロゴにも愛を感じてほっこりしました。「産直小豆のよもぎ大福」の製造工程もオンラインで見せていただき、製粉方法や原料へのこだわりを知りました。

#### ◆◆\* イベント開催の感想 \*◆◆

今回は「チョコレートケーキビター」「産直小豆のよもぎ大福」の洋と和の2種類のスイーツについて、オンライン工場見学と、商品へのこだわりを伺い、あらためて美味しさの秘密を知ることができました。製造メーカーの皆さんの努力や丁寧な仕事が美味しさを作り上げていることを実感し、感謝の気持ちが湧きました。今後は、もっともっと味わって大切に食べようと思いました。

#### ◆商品オススメ「チョコレートケーキビター」◆ 一宮センターサポーターIM

濃厚でなめらかなチョココーティング&ちょっぴりビターなチョコパウダー♪どうやって作っているの? と思ったら、その工程のほとんどが手作業! 「チョコレートケーキは温度管理がとても難しく、重量などを手で感じ、目視しながら一本一本丁寧に作っています」とのこと、機械化が進んでも、やっぱり熟練した人間の手にはかなわないのだと納得しました!



今年5月 美味しさはそのままに、スポンジの小麦を産直原料に、そして砂糖を国産さとうきびから作った花見糖にリニューアルしたとのこと。しっとりとした柔らかなスポンジの間にガナッシュクリームがサンドされたチョコレートケーキビターは、半解凍でも全解凍でも美味しく食べられることを教えていただきました。皆様もぜひ一度食べてみてください。

(今回のチラシ(2月1回)で企画があります。バレンタインにもおすすめです!)

#### ◆商品オススメ「産直小豆のよもぎ大福」◆ 一宮センターサポーターHA



北海道の産直小豆「きたろまん」と、山形産のよもぎを使ってつくられた大福です。よもぎの香りがよく、餅つきの要領で金属製の杵と臼で搗く、胴搗(どうづき)製粉を用いた自家製粉のもち粉を使用しています。余ったあんこの有効活用から生まれた商品だそうです。芽吹き屋の和菓子のおいしさのひみつは、生地に「えくぼ」があること! こだわりの胴搗製粉が、独自のコシと食感そして「えくぼ」を生み出しています。

岩手県にある工場敷地内にはビオトープが整備され、隣接のストランも素敵な所でした。冷凍和菓子の解凍は、袋ごと常温解凍がベスト。食べたい時いつでも食べられる冷凍でのお届けもありがたいですね。皆さんも是非ご賞味ください。(次回企画は5月頃の予定です。見つけたらぜひ試してみてください!)



## 一宮センターサポーター内部学習会 開催報告

報告者:一宮センターサポーター MM



2022年10月7日、株式会社 みそ半 さんにパルシステムのプライベートブランド商品「島原手延べそうめん」「海はいのち」について教えていただきました。

### 【島原手延べそうめん】

(※夏季取扱商品です。2023年夏になりましたら、ぜひお試しください！)

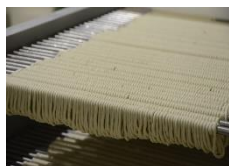
#### ◆島原手延べそうめん」の3つのこだわり

- 1、「原料の小麦は、熊本県産の産直小麦 100%」
- 2、「塩は、長崎県海水塩 海はいのち を使用」
- 3、「長崎県南島原地方伝承の手延べ技法で製麺し、独自の炭蔵熟成庫で熟成」

その工程は何と14工程！①こねる ②麺圧機にかける ③切り出す ④湿度温度を手で感じる ⑤いたぎ(熟成) ⑥2把攪り合わせ ⑦20分熟成 ⑧大攪り ⑨20分熟成 ⑩攪り合わせ ⑪1時間熟成 ⑫小攪り ⑬1時間熟成 ⑭旗かけ  
非常に多くの作業をくりかえし後、じっくり熟成していることに感嘆しました。



⑥2把攪り合わせ



⑫小攪り



⑭旗かけ

### 【海はいのち】

「海はいのち」は慶応3年から製麺業を営んでいる「みそ半」様 こだわりの海水塩です。五島灘は、九州西部と五島列島に挟まれ対馬暖流が流入する清廉な海域で、工場のある城戸島には川がなく生活廃水が海に入らない為、汚染の影響が極めて少ない場所だそうです。この工場で、イオン交換膜で海水を濃く濾過し、それを平釜で煮詰めて精製されます。蒼く澄んだ海に抱かれた五島列島を訪れたいと思いました。



## 2022年度 パルシステム商品 総選挙 結果報告

報告者:一宮センターサポーター IM

2022年9月 パルシステムカタログ掲載の全商品から、お気に入りの1品を、理由も添えてご投票いただきました。ご参加いただいた皆様ご協力ありがとうございました。以下、総選挙結果をご報告いたします♪

【投票数】114票

### 【選挙結果】

#### 1位 クリーミーヨーグルト



- ・なめらかでおいしい。ヨーグルトを食べる習慣がありませんでしたが、このヨーグルトと出会って毎日続けて食べられるようになりました！
- ・さわやかな酸味と、ほのかな甘さが調和されていておいしい。

#### 2位 餃子にしよう！



- ・どんな時子どもが「美味しい！」と食べてくれるから。焼くだけなのに、とっても美味しい！
- ・7歳の息子が特に大好きで、餃子はこれしか食べません。

#### 3位 あらびきポークウィンナー

##### 便利つゆ 花見糖



### 【番外編】(入賞まであと少し！)

- 〈牛乳、乳製品〉 こんせん72牛乳、こんせんプレーンヨーグルト など
- 〈ハム・ソーセージ〉 ポークウィンナー、パラパラカットベーコン、ロースハム など
- 〈軽食〉 直火炒めチャーハン、焼きおにぎりバーガー など
- 〈お肉〉 Let's産直豚レバー味付(レバニラ用) など
- 〈お魚〉 さばの味噌煮、冷凍しじみ、大隅産うなぎ蒲焼 など
- 〈飲料〉 キャロットさん、生乳50%のカフェオレ など
- 〈その他〉 信州望月高原の産直白菜キムチ、毎日のマーガリン など

### 【主催者感想】

皆さんの押しパル商品を知れて楽しかったです。毎日の献立の中に取り入れてみようと思います。気に入ったら「パルくる便」に追加しちゃいます！

### 【パルくる便って何？】

登録した商品を自動で定期的にお届けする仕組みです。お届けサイクルは「毎週」「隔週」「4週に1回」から選択でき、一時的に休止することもできます。「パルくる便」に登録した商品のお届けが3点以上で、1点あたり2ポイントが付与されるのでちょっとお得です。同じ商品を複数注文した場合も、点数分が対象になります。例)6点お届け→12ポイント

パルくる便登録方法 →  
のご説明はこちらから →



パルくる便解除方法 →  
のご説明はこちらから →

