



超えてく

発行責任者：杉山賢治

●●* 学習会で学びました ●●*

報告者 IMさん

【2月に(株)ゆう屋さん・千葉県漁連さんに「さばの味噌煮(骨取り)」「さばのみぞれ煮(骨取り)」のことを教えていただきました】

この2つの商品は、以前カタログで取り扱っていた「魚河岸食堂のさばシリーズ」をもっと美味しく、そして安心して食べられる商品にと、パルシステム茨城の組合員さんに協力してもらい原料や製造方法をリニューアル! その際、子どもにも安心して食べさせたいとの要望で「骨取り」となったそうです。



『ゆう屋さんの3つのこだわり』 ~美味しいものは丁寧な仕事で出来ている!~

- ①製品に適した原料の選定こだわり(製品の良し悪しは原料で70%決まる!)
- ②魚原料に適した調味料の開発こだわり(時にはパルシステムと一緒に!)
- ③魚原料と調味液を活かす製造方法(レトルトではない煮魚工程!)

昨今、海水温度の上昇などの要因で日本の真さばの漁獲量が減ったり、海外での健康ブームで魚の需要が増えたり、円安の影響で原材料が高騰したりしていて、私たちの生活にとても身近な存在である「さば」の値段もどんどん高くなっていて「さばの味噌煮(骨取り)」「さばのみぞれ煮」も多少値上げとなりましたが、こんなに美味しいさばの味噌煮・みぞれ煮を温めるだけで食べられるのは、お値打ちだと思っています。でも、こんなご時世だからこそ「この美味しいたれを最後の一滴までも無駄にはしたくない! 何かよい活用方法はないでしょうか?」とのお声も多いようで、ゆう屋さん考案のたれ活用アレンジレシピを教えていただき、一宮センターの調理室で調理・試食しました!

もちろん、さばの味噌煮・みぞれ煮も美味しく戴き、ご飯が止まりませんでした! こだわりの原材料選びから調味液、真空低温調理製造法、ゆう屋さんの料理人さんたちが心を込めて作ってくれた商品が、私達の食卓へ届くのだなあとあらためて感じました。

【その3】味噌だれで作る 味噌じゃがレシピ

材料:味噌だれ 15g、じゃがいも 1個
じゃがいもはひとロサイズにカットし、水にさらしてアクを取ったらじゃがいもが浸るくらいの水を入れ、ラップをして500Wで4分程度温める。やわらかくなったじゃがいもに味噌だれを混ぜて、再び500Wレンジで5分温めたら完成!



一宮センターサポーターが学んで伝える!

●●* パルシステムの人気商品 ●●*

「さばの味噌煮・さばのみぞれ煮」



センターサポーターとは?

センターサポーターは、センターの方針に沿って、センターエリアの課題を一緒に実行する応援団です。組合員さんの所属のセンターで登録・活動し、定例会(月一回程度)を実施し、様々な企画提案や発信、企画(イベント)開催などを行っています。

※ 商品掲載情報は2024年3月4日現在のものです

たれ活用 アレンジレシピ

【その1】たれ活用レシピ

①ドレッシング

みぞれ又はみそだれとマヨネーズ2:1の割合で混ぜるだけ! お好みですりごまやブラックペッパーを加えても可



②ナスのみぞれかけ

ナスを半分にカットし5分程度水にさらしてアクを抜いたら、少し水気を切ってラップに包みレンジ500Wで3分程度温める。粗熱を取ったら3~4等分に縦に割り、みぞれだれをかけるだけ! お好みですりごまを加えても可

【その2】添えるだけレシピ

「味噌煮」には、ほうれん草や小松菜などの葉物野菜が良く合います。「みぞれ煮」にはレンコンや里芋、人参、ごぼうなどの根菜がオススメ! 冷凍カット野菜など上手に使うと手軽です。



「さばの味噌煮(骨取り)」おすすめポイント 報告者 S.Sさん

「さばの味噌煮」は2007年パルシステム茨城「商品開発チーム」の協力を得て2008年4月パルシステムオリジナル商品(以下、PB商品)としてさらに美味しく生まれ変わりました。

【美味しさのポイント】

- ①良い原料を使ってこだわりの製造法で丁寧に作っているから生臭さがなく、ふっくらやわらかい。
- ②甘さ控えめ、非遺伝子組み換え・中国産原料不使用のこだわりの味噌だれでごはんがすすみます。
- ③「骨とり」だから、子どもや高齢者にも安心して食べていただけます。

味噌だれにはパルシステム国産大豆味噌でおなじみの「ひかり味噌」ベースに西京味噌でまろやかさをプラス! 砂糖にもこだわって、パルシステム商品「花見糖」使っていることにも驚きました。骨が取ってあるのは、ほんとうにありがたく子どもにも安心して食べさせることができます。骨取りは手作業でしているのと同じさらに驚きました!! 製造メーカー(株)ゆう屋さんの丁寧な仕事と愛がたくさん詰まった「さばの味噌煮(骨取り)」が益々好きになりました。これからも食べ続けたいと思います。

「さばの味噌煮(骨取り)」2切 130g 税込 646円 / 3切 195g 税込 969円

「さばのみぞれ煮(骨取り)」おすすめポイント 報告者 H.Aさん

「さばのみぞれ煮」は、さばの味噌煮よりも約1年早い2007年6月パルシステムオリジナル商品(以下、PB商品)としてさらに美味しく生まれ変わりました。

【美味しさのポイント】

- ①良い原料を使ってこだわりの製造法で丁寧に作っているから生臭さがなく、ふっくらやわらかい。
- ②非遺伝子組み換え・中国産原料不使用、国産粉末大根使用のこだわりのみぞれだれでごはんがすすみます。
- ③「骨とり」だから、子どもや高齢者にも安心して食べていただけます。

実は、私はサバが苦手です...。理由は皮目の触感と魚のおいしさ。ですが、この『さばのみぞれ煮』を食べてみたら、苦手なところを感じることなくお気に入り商品になりました。脂乗りの良いさばを、旨味の強いこだわりの国産粉末大根で作られたお粥にだれてさっぱりと。たれと魚のからみ具合が絶妙です。今回お話を伺ってさらにファンになりました。組合員モニターアンケートを経て2007年からパルシステムPB商品化。長年おいしいさばのみぞれ煮を提供していただいています。とても丁寧に調理されたさばのみぞれ煮、ふっくらとした作り立てのようなおいしさを味わってください。

「さばのみぞれ煮(骨取り)」2切 130g 税込 646円 / 3切 195g 税込 969円

おしえてあげたい! 便利でお得な「パルくる便」

「毎週購入している商品を簡単に注文したい!」方におすすめです。注文忘れもなくなり、買い物の手間も省けます。対象商品は年々増えて300品ほど。隔週や月に1回のお届け登録ができる商品や「シーズンパルくる」という季節限定のものもあります。「今週はいろいろなわ〜」の時はお休みもできるので、同じものが溜まってしまうことはありません。「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ポイントがもらえます。毎週のお買い物となると「塵も積もれば山となる」で、1年経てば結構なポイントになりますよ〜。(例)1週6品で12ポイントです。今回ご紹介の『さばの味噌煮・みぞれ煮(骨取り)』もパルくる便登録できますので登録してみてくださいね♪



2023年度 活動 振り返り

一宮センターの応援団として
1年間 いろいろなことに取り組みました!

一宮



〇〇*4月 2023年度活動スタート〇〇*

◇1年間の活動計画を検討

- ・月1回の定例会開催日程決定
- ・一宮センターの2023年度方針を共有
- ・どんな商品について学びたいか? 検討
- ・どんな商品を取り上げてイベントを企画したいか? 検討
- ・サポーター通信の発行回数や発行時期などを検討

〇〇*5月 〇〇*

◇学ぶ商品・イベントで取り上げる商品を決定

- ・内部学習会 山屋食品「ソース・トマトケチャップ」
- ・内部学習会 ゆう屋「さばの味噌煮・みぞれ煮(骨取り)」
- ・イベント産直連続講座「北海道JA おとふけの野菜」
- ・商品イベント サンスター ヘアケア・スキんケア商品
- ◇焼きおにぎりバーガーアレンジレシピ研究
- ・各自メンバーが焼きおにぎりバーガーアレンジレシピを考案
- ・お米の消費拡大を応援 レシピを通信1号に掲載

〇〇*6月 〇〇*

- ◇内部学習会やイベント開催に向けた準備を開始
- ◇通信1号8月発行に向けた準備を開始
- ◇ミニ商品学習会「産直カットわかめ」を実施

〇〇*7月 〇〇*

- ◇内部学習会やイベント開催に向けた準備を継続
- ◇通信1号8月発行に向けた準備を継続

〇〇*8月 〇〇*

- ◇内部学習会 山屋食品「ソース・トマトケチャップ」を実施
- ・学習会で学んだことを通信で多くの方に紹介出来るよう準備
- ◇内部学習会やイベント開催に向けた準備を継続
- ・産直連続講座「パルスシステム産直産地 北海道「JA おとふけ」で作られる様々な野菜たちを知ろう!」の役割分担を決定
- ◇一宮センターサポーター通信1号を発行

〇〇*9月 〇〇*

- ◇産直連続講座「パルスシステム産直産地 北海道「JA おとふけ」で作られる様々な野菜たちを知ろう!」を開催
- ◇内部学習会やイベント開催に向けた準備を継続
- ・サンスターイベント「この秋は始めるヘアケア・スキんケア」役割分担を決定
- ◇通信2号11月発行に向けた準備を開始

〇〇*10月 〇〇*

- ◇サンスターイベント「この秋は始めるヘアケア・スキんケア」を開催
- ◇一宮センターサポーター通信2号を発行
- ◇通信3号11月発行に向けた準備を開始
- ・お正月商品紹介の為の商品試食を実施

〇〇*11月 〇〇*

- ◇一宮センターサポーター通信3号を発行
- ◇内部学習会実施に向けた準備を継続

〇〇*12月 〇〇*

- ◇通信4号3月発行に向けた準備を開始
- ◇内部学習会実施に向けた準備を継続
- ◇2月開催の組合員活動交流会発表に向けた準備を開始

〇〇*1月 〇〇*

- ◇通信4号3月発行に向けた準備を継続
- ◇内部学習会実施に向けた準備を継続
- ・さばの味噌煮・みぞれ煮のアレンジレシピやタレ活用レシピに挑戦!
- ◇2月開催の組合員活動交流会発表に向けた準備を継続

〇〇*2月 〇〇*

- ◇内部学習会 ゆう屋「さばの味噌煮・みぞれ煮(骨取り)」を実施
- ・学習会で学んだ内容は通信表面に掲載!
- ◇組合員活動交流会で活動内容を発表

〇〇*3月 〇〇*

- ◇一宮センターサポーター通信4号(23年度最終号)を発行
- ◇パルスシステム山梨 長野 独自商品野菜ミニ学習会を実施
- ◇1年間の活動振り返りを実施

H.Aさん



今年でセンターサポーターとして活動が3年となりました。勉強会を通してメーカーさんの商品に対するとてつもないこだわりや、ご苦労を伺うたびに頭が下がることばかりでした。今年度はオンラインだけでなく、センターに集まっての会議が増えたこと、イベントも会場開催で、組合員さんの皆さんにお会いすることができ、改めて人と人のつながりの大切さを実感しました。コロナ禍からの一歩前進だったと思います。皆様に私たちのパル愛が伝わっていただうれしく思います。

I.Mさん



今年度もセンターサポーターを経験させていただきありがとうございました。年度はじめの会議で、どんなことをテーマにして活動していきたいか? 一宮センターエリアの組合員さんに、どんな商品をご紹介していくのかなどを、センター長をはじめ活動支援課職員さん、担当理事さんと一緒に想いを込めて決めていきました。今年度も様々なアイデアや知恵をいただきながら、そして組合員の生活を支えてくれる生産者さんや企業さんとのつながれる学習会を通して、たくさんの学びと、ひとつひとつの商品に想いや物語があることを感じました。ますます推しの商品も増えました! 経験しないとわからないことがたくさんあります。毎回発見があってワクワクします。ぜひ、あなたもセンターサポーターチャレンジしてみてくださいね!

S.Sさん



センターサポーターとしての活動は2年目でした。今年はリアルイベント開催や定例会議もリアルでおこなうことができたりと繋がりを感じる機会が増えました。サンスターさんを講師に招いたヘアケア・スキんケアイベントでは、私自身も産後の抜け毛、白髪に悩んでいたのが開催することが出来て良かったです。また、なかなか試すことの出来ないパルスシステムの化粧水などを実際に試すことができ、お気に入りの化粧水を見つけることができました。お気に入りの化粧水は、手頃な価格なのに使い心地もしっかりして最高なので、これからも愛していきたいと思います。そして、さばの味噌煮、みぞれ煮のたれ研究会では、メンバーと一緒にワイワイ言いながら調理ができ、学生時代以来の調理実習に大興奮で楽しかったです。オンラインの良さもありますが、リアルで会い、お互いのエネルギーに触れて交流することの大切さを実感しました。一年目とは違い、より深くパルスシステムの商品や生産者さんの思いを知り、商品を通して人とも繋がることができ、喜びと感謝の気持ちでいっぱいです。一年間ありがとうございました。