



※この紙面は、地域の組合員が作っています。

～2017年度大和エリア年間テーマ～「産地の心、商品の物語を、地域に伝えよう」

『神奈川のすくすくパン豚』は、おいしさがギュギュッ！

登録は年に1回だけ！
今回配布されている
チラシを見てね！

2月7日(水)大和市文化創造拠点シリウスにて、「神奈川のすくすくパン豚 de 交流会」を開催しました。

『神奈川のすくすくパン豚』の生産者の山口さんから、豚の飼育や養豚場のお話を聞いたあと、(株)パル・ミートの職員に、お肉のじょうずな焼き方を教わりました。

『神奈川のすくすくパン豚』とは？

「(株)パルブレットのパンを作る工程でできた、未利用のパンを捨ててしまうのはもったいない。何か活用することはできないか。」という声から生まれたものです。

山口さんは、豚肉の脂がしつこくなく甘くなるように、飼料を自家で配合していて、最後の2か月間は1週間に10tものパンを飼料に混ぜて与えることもあるそうです。



この2か月間に豚が食べたものがお肉のうまみになっていくそうで、人間と同じで、食べたものがからだになっていくのだと思いました。

焼き方のコツ

お肉から旨味成分(ドリップ)をいかに出さずに、味付けは、焼く前につけておき、すばやく焼くことが、おいしさの秘訣だと教わりました。火を通しすぎず、余熱で仕上げるくらいがよいそうです。

ぜひ、みなさんも、安全安心でおいしい『神奈川のすくすくパン豚』をご登録ください。(NN)

大和エリアの年間おすすめ商品

『素材がいきる白だし』で作った 本日の副菜「我が家流」

白だして作る茹で卵の煮卵風

水(時間が無い時はお湯の方が、冷めながら味がしみ込むはずなので良いかも…)に、白だしを入れて味をみながら少し濃い目の味にして、殻を剥いた茹で卵を入れておくだけ…。

(保存は要冷蔵) (AK)

ピーマンとちくわの和え物

ピーマンは細切りにしてサッと茹で、縦半分にしてから小口切りにしたちくわと一緒に、うすめの白だしと菜種油で和える。(CM)

メンバーのお気に入り vol.79

パルシステムお気に入りでご紹介したいのは『**压榨一番しぼり 菜種油**』です。

パルシステムのメーカーとの交流会で薬学出身の私が驚いたことは、一般的な食用油は、石油系の抽出溶剤を使って搾った「二番搾り」をブレンドしたものもあるということです。

その点、『**压榨一番しぼり 菜種油**』は手間はかかるけれど、菜種を圧力で搾った一番搾りのみで作られています。そして美味しいんです♥ 料理以外にお菓子作りに使っていますが、クセがなく使いやすく重宝しています。

(AI)

