横浜南エリアニュース
パルシステム大好きな組合員が作る
同じ組合員のみなさんのためのニュース
2026年11月号 2026.11/9

かもめ

pal★system
パルシステム神奈川
発行：横浜南エリア

◆横浜南エリアブログ　YUME☆かもめ https://palsystem-kanagawayume.lekumo.biz/yume02/
◆横浜南エリアのメンバーを随時募集しています！　palkana-yokohamaminami@pal.or.jp
【お問合せ】パルシステム神奈川 横浜南センター営業所 0120-581-909 月-金 9-19時
スマホ版ブログ

ジョイファーム小田原の緑（あお）みかんシロップをつかった料理教室開催

去る９月 18 日横浜南センターにて、ジョイファーム小田原の生産者を招き、「緑（あお）みかんシロップの料理教室」を開催しました。
緑（あお）みかんをしぼると、料理室いっぱいにさわやかな香りが！ できたてのシロップで乾杯したあとは、「緑（あお）みかんシロップのミルフィーユ寿司」、「れんこんときゅうりのシャキシャキごまサラダ」、「緑（あお）みかんシロップのクラッシュゼリーの３品を作りました。
生産者から「緑（あお）みかんプロジェクト」や栽培への想いを聞いて、作って、食べて、産地を身近に感じる楽しい時間となりました。






横浜南エリアメンバーおすすめのジョイファーム小田原の商品の紹介

『ジョイファーム小田原の梅ジャム』

ヨーグルトに混ぜて食べるほか、チーズトーストにして食べています。このジャムは魚を煮る時や、切り身を醤油などの調味料と一緒に漬けてから焼くと梅の風味を添えてくれます。色々な食材と相性が良く、日本の食卓に便利なジャムです。梅は私達の生活に不可欠な果物です。（FI）

『国産エコ・グリーンキウイフルーツ』

朝食に出したり、デザートとして食べたりと、重宝しています。キウイはビタミン C などの栄養価がとても高いフルーツですが、ジョイファーム小田原のキウイは、農薬、化学肥料、除草剤などを極力使わずに栽培されており、とても安心です。もうすぐ国産のキウイが出てくる季節なので、今から楽しみにしています。（RM）

『梅のしずく』

『梅のしずく』を愛用しています。『梅のしずく』とは昔ながらの梅と塩のみで梅干しを作るとき、樽に貯蔵して熟成させている間に梅から少しずつ少しずつにじみ出てくる液のことです。これをポテトサラダやおにぎりを作るときなどに利用しています。梅酢とはひと味違い、梅の濃い風味で豊かなおいしさが口の中に広がります。（OM）



『緑（あお）みかんシロップ 250ml』

夏は炭酸割り、冬はお湯割りや紅茶に加えて、一年中楽しめます。キリッとした酸味とほどよい甘みは、疲れた時にもぴったり。炭酸割りは子どもたちにも大人気で、大人が飲む間もなくあっという間になくなるほどのおいしさです。（SM）



数年前のジョイファーム小田原みかん収穫ツアー「柑謝祭」でいただいた緑（あお）みかんシロップジュースが忘れられません。山道を 30 分登って行った先で飲んだ冷たいジュースは、渇いた体に沁み入る味でした。（SR）