



◆横浜南エリアブログ <http://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。〈商品購入だけ〉から一歩ふみ出しませんか？
【お問い合わせ】パルシステム神奈川 エリア活動課 (045-470-6863 月-金 10-17時 / palkana-annai@pal.or.jp)



■交流産地ジョイファーム小田原で、梅干し作り体験

6/11(土)、横浜南エリアの今年度交流産地、(有)ジョイファーム小田原の「みんなでいっしょに梅干し作り♪」に参加しました。空は薄曇りで暑くも寒くもなく丁度良いお天気。梅畑で、大人も子どもも各々思い思いに「これは」と思う梅の実に手を伸ばし、少し青くてもふっくら柔らかい梅干しができる十郎梅を一家族 1kg 収穫しました。そして自分が採った梅の実を使って



梅干し作り体験をしました。生産者が作った梅干しを試食しました。塩だけの梅干し。食べる前から唾液が出て、さぞしょっぱいだろうと覚悟して食べたら、実がふっくら柔らかいうえにとてもフルーティーでジューシーだったので驚きました。持ち帰った梅干しは水入りのペットボトルで重石をし、静かに土用干し待ち。自分の手で作った梅干し、出来上がりが待ち遠しいです。(TK)



■素材で選ぶマヨネーズ 学習会



5/25(水)、商品学習会「もっと知りたい！素材で選ぶマヨネーズ」に参加しました。油はPB商品『圧搾一番しぼり菜種油』、卵(卵黄)はトキワ養鶏(餌のとうもろこしは非遺伝子組み換えで収穫後農薬不使用)、塩はPB商品『海はいのち』を使用。産直提携している原材料を使用して安心です。卵白は他メーカーへ、卵の殻も肥料にする等、無駄にしない努力も好感が持てました。(SM)

■横浜南センターより



サステナブルな未来に向かって、これまでの枠をもっと超えていくために。パルシステムはすべての人と一緒に「超えてく」アクションに取り組むことにしました。サステナブルについて考えるとき、まずはできることから積み重ねてみませんか。私はコンポストに挑戦! 写真はスタート時。現在苦戦中ですが、肥えた土が出来たらお花を育てたいです。(岩井センター長)

■おすすめ商品学習会 みんな大好き！ソース焼そば

6/23(木)、横浜南エリアの今年度おすすめ商品学習会「みんな大好き！ソース焼そば」をオンラインにて開催しました。パルシステムの『ソース焼そば(産直小麦使用)』と姉妹品の『塩焼そば(産直小麦使用)』の魅力を探ります。もちもちの食感でやや太めの麺は、北海道JA おとふけの産直小麦「きたほなみ」を使用しています。添付ソースは自社生産ではなく、調



味料(アミノ酸等)不使用のオーダーを出して別メーカーより仕入れています。安心な材料ながらスパイシーでくせになる味を楽しめます。工場見学の動画は、手作り感がありながらも、とてもわかりやすく、工程を追うのが楽しかったです。アレンジレシピ調理の動画は、「あんかけ焼そば」も「オムそば」も本当においしそうで、すぐに作ってみたいくなりました。(SR)



分から2分程炒めてください