



◆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 9-17時 / palkana-annai@pal.or.jp)

## ■「お米で超えてく」クリスマスおすすめ商品の試食会

昨年10/20(金)、横浜南エリア主催の「クリスマスおすすめ商品 試食会」を行いました。今回は、今年度パルシステムのスローガン「お米で超えてく」を意識し、クリスマスの注文の参考になるお米を使った洋食メニューをご提案。

ドリアに使うホワイトソースの材料は牛乳と米粉だけ！ チーズをたっぷりとかけてオープンでこんがり仕上げ。シーフードパエリアも、や

っぱりお米美味しいね〜と楽しくみんないただきました。

サラダのスモークサーモンは、『徳用紅鮭スモークサーモン切落とし』と『コア・フード野付の秋鮭スモークサーモン』の食べ比べを行い、それぞれ味の違いを楽しみました。ケーキは『こんせん生クリームケーキ』が大人気。このクオリティがこの値段で買えるのはすごいと盛り上がりました。今年度の交流産地、JA いわて花巻を

訪問したエリアメンバーの話を交えながら、「お米でつながるみらいアクション」について説明させていただきました。JA いわて花巻、JA 新みやぎのお米を買くと、1%のお米が「フードバンクかながわ」を通じて、必要としている方へ届けられるしくみです。食べて色々な方を応援できるのが良いですね。

参加者大絶賛のクリスマス試食会。パルシステム商品の美味しさを改めて実感しました。(SM)

### 告知

今年度の交流産地であるJA いわて花巻の女性生産者、小山田美女会のみなさんを講師に迎えて、郷土料理教室を開催します。本紙と同時に配布の「イベントinfo」をチェック！

2/20(火) 小山田美女会 郷土料理教室 会場：ウィリング横浜



## ■横浜南エリア メンバーおすすめ！ ご飯の友 Part2

### 産直豚ロースの味噌漬け

キャベツの千切りとともに、もりもりご飯がすすみます。1枚と言わず何枚も食べたいのに、2枚入りと3枚入りしかないの、家族5人なら2袋購入が必須。残った1枚は、次の日の子どものお弁当に入れます。フライパンで焼く時、焦げやすいので注意が必要です。でもあまり弱火でも水分が出てしまうので、微妙な中火がオススメ。(TK)

### 信州望月高原の産直白菜キムチ

キムチ好きの私がたどり着いた、味・素材共に満足できる商品。納豆と和えたり、炒め物やスープなど幅広く使えます。酸味が少なくコクが深い、日本人好みのお味です。長野県の肉厚で甘みのある産直白菜を使用。1年以上熟成させて作るいわしの塩辛、アミの塩辛、昆布だし等がうまみのベースで、化学調味料に頼らなくても美味しいのです。(SM)

### きゅうり

自家製のぬか床で作ったきゅうりのぬか漬け、子どものころから大好きです！ 漬かりすぎて酸っぱくなった古漬け、漬かってなくてさっぱりぬか漬け。季節や漬ける時間で味が変わって、それぞれ美味しいですね。(横浜南センター 岩井センター長)

