



横浜北エリア
2018年度
おすすめ商品!

夏にピッタリ★ までっこ鶏むし鶏



5月22日(月)横浜北センターにて、「むし鶏を使って手軽にいっぴん♪」を開催しました。当日は、パルシステム生活協同組合連合会、(株)パルミートの方にお越しいただき、パルシステムの“産直鶏肉”とまでっこ鶏のむね肉を使用した“までっこ鶏むし鶏”について、詳しく教えていただきました！パルシステムの目指す「日本型畜産」と「産直四原則」から作られた産直鶏肉のなかでも、までっこ鶏を使用して作られたのが『**までっこ鶏むし鶏(ペアパック)**』。今でこそサラダチキンブームで、スーパーなどでよく見かけますが、こちらの商品はなんと20年ほど前からあるそうです！！

当時はモモ肉が人気で、一頭まるごと買い上げるシステムだったため、むね肉が余りがちでした。そこで誕生したのが“までっこ鶏むし鶏”なのです。もちろん、化学調味料やリン酸Naなどは不使用。調味液をしっかりと浸透させ、皮つきのまま蒸しているのので“しっとり”とした仕上がりになっています。

また、までっこ鶏の産地(岩手県・(株)十文字チキンカンパニー)はバイオマス発電の産地と言うこともあり、当日は電力担当の職員からも詳しいお話を伺いました。(詳しくはこちら→パルシステムでんき <http://www.pal.or.jp/denki/local.html>)



商品についてあれこれ知ったあとは、お待ちかねの試食！参加したみなさんとピュッフェ形式で食べてい



いただきました。野菜もたくさんとれてボリュームはあるけれど、とってもヘルシーなメニューです。レシピなどもっと詳しく知りたい方は、ぜひブログをご覧ください。「はまきた夢ブログ」で検索！！冷凍庫に常備しておけば、解凍後パンに挟んだり、サラダや冷やし中華などの麺類へ乗せるだけで食べられるので、これからの暑い季節にピッタリです！ぜひお試しください。 K.M.

保育付き!

お知らせ

横浜北エリアでは、これから下記の企画を開催予定です♪ご参加お待ちしております！！

◇9/3(月) 10時~13時〔新横浜本部〕

「キレない子どもに育てるには？」



◇9/27(木) 10時半~12時半〔新横浜本部〕

「おいしい珈琲の淹れ方」(予定)

■イベントに関するお問い合わせ
(受付/月~金 9時~17時)



0120-900-915



<http://www.palsystem-kanagawa.coop/event>

我が家のむし鶏レシピ♪

~むし鶏とアボカドのサラダ~

材料(2人分)

○までっこ鶏むし鶏 100g (1パック)

○アボカド 1個

Aレモン果汁 小1

A便利つゆ 大1

Aわさび(チューブ お好み) 4~5cm

1. 解凍したまでっこ鶏むし鶏をほぐす。
2. ボウルにAとアボカドを入れ、アボカドをつぶしながら混ぜ合わせる。
3. 2に1を加えて混ぜ合わせて出来上がり♪