

ポップフュージョン

組合員の手づくりニュース



発行：川崎北エリア
問合せ：エリア活動課
TEL：045-470-6863

2019年度の
活動テーマ

伝えたい！身近に感じる ほんもの実感



1月号



ほんもののおいしさ実感！

神奈川すくすくパン豚学習・交流会

10月16日、麻生市民館料理室で川崎北エリアおすすめ商品の「神奈川すくすくパン豚学習・交流会」を開催しました。

(株) パル・ミートの望月さんから、神奈川のすくすくパン豚は、(株) パルブレッドでパンを製造する過程で発生する未利用のパンを食べて育ったところから名づけられていること、その豚肉を組合員にお届けする資源循環型の取り組みであること。また、緑と水に恵まれた豊かな自然環境の中にある、山口養豚場で、パン豚がいかに大切に育てられているか、こだわりの自家配合飼料を与え、飲み水にもこだわって育てている話を伺いました。

学習会の後はパン豚のロース部分とバラ部分の上手な焼き方を教わり、実際に参加者皆で焼き、おいしくいただきました。味付けを何もしなくてもおいしいパン豚を味わうことができました。

試食をしながらの交流会は、自己紹介の後、和気あいあいとした雰囲気では話が弾みました。

参加者からは「学習会の話も分かりやすく、貴重な話が聞けて勉強になり、交流会ではおいしいパン豚をお腹いっぱい試食でき、頭も胃也大満足」との感想がありました。



おいしさ先取り！

年末年始おすすめ商品試食会

10月24日、麻生市民館料理室にて「年末年始おすすめ商品試食会」を開催しました。

最初に商品活動課の職員から商品の説明をしてもらいました。商品の産地のこと、こだわりの飼育方法、アレンジ例なども教えていただき御馳走への期待が高まります。この企画は、参加者の皆さんにパッケージの開封から解凍、レンジや湯せん等を行ってもらい、実際に届いた時をイメージしながら調理をしました。

中でも皆さんに好評だったのが押寿司セットです。レンジ調理後に蒸らすことでしっとりとし、簡単なのに見栄えのする一品になりました。フライドチキンは胸肉ですが柔らかく食べごたえがあり、ケーキは冷凍とは思えないほどふわふわ食感に！参加者の皆さんと盛り付けた後は、御馳走を食べながら歓談を楽しみました。どれもおいしくて年末年始がますます楽しみになりました！



編集後記

令和2年、皆さんどんなお正月をお過ごしでしたか？我が家はのんびり、パルシステムのおいしいおせちに舌鼓。おだやかにスタートしました。今年も食を通して、いろいろな情報を発信していけたらと思っています。よろしくお願いいたします。