

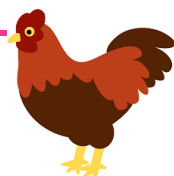


しゃも de ランチ報告

2019年11月22日（金）ユニコムプラザさがみはらにて「知って！学んで！味わって！しゃも de ランチ」を開催しました。パルシステムの産直鶏肉「コア・フード地鶏しゃも」のお話を、（有）北浦軍鶏農場から生産者にお越しいただき伺いました。まずは、パルシステムの産直鶏肉の話、**その1**飼料への抗生物質無添加 **その2**自然の環境に近い光と風の入る鶏舎などなど。それから、「コア・フード地鶏しゃも」の話では、鶏肉の種類、ブロイラーや地鶏、銘柄鶏の話、飼育期間や坪当たりの飼育羽数、エサなどなど、北浦軍鶏農場での具体的な話を丁寧にわかりやすくしていただきました。

《参加者の感想》

- ・楽しく勉強できました。
- ・臭みがなくおいしかった。
- ・生産者の方とお話ができてよい経験になりました。
- ・地鶏しゃもがどれだけ時間をかけて生産されているのかがよく分かりました。



カタログであまり見ないという意見が多かったのですが、

「地鶏しゃも鍋セット」「地鶏しゃもパパッと卵で親子丼」「地鶏しゃもレバー」などネット限定商品の時もあります。いろいろあるので是非食べて見てください。（HANA）

ひしお

日本の伝統調味料 醤 講座

2019年10月6日相模センターにて「ひしお仕込み講座」を開催しました。

発酵食品である“ひしお”の、腸などにもたらす効果や醤油麹との違いを学び、実際に各自800mlのひしおを作りました。また、ひしおの食べ比べやお湯に溶いただけの絶品スープも試食することができ、お腹も満たされました。講師の豊富な知識と充実した内容に会話も盛り上がり、とても和やかな講座でした。

（H. Y）

パルゆめつなごう展

に行ってきました！

2019年11月16日（土）パシフィコ横浜にてパルゆめつなごう展が開催されました。

今年は子ども2人と私の3人で行きました。たくさんの商品試食をして、娘はチョコレートケーキがお気に入りに、息子は『エコバナナ（ホームトン）』のブースにて美味しい試食はもちろんです。生産者のみなさんへ応援メッセージを書いたり、私は化粧品コーナーで手に取って試してみたりと、どの年代も楽しめる内容でした。来年は皆さんもヨコハマ観光がてらパルゆめつなごう展へ足を運んでみてはいかがでしょうか？

（yoko）



本年もよろしくお願ひします

相模エリア一同