

# エリアメール@さがみ



パルシステム神奈川

5 月号

発行：相模エリア

問い合わせ：エリア活動課

電話：045-470-6863

ブログ：

<http://palsystem-kanagawayume.lekumo.biz/yume10/>



## やさしいたちのハーモニー 奥深いソースの世界

2022年度相模エリアおすすめ商品 Pal\*system『中濃ソース』『ウスターソース』についての学習会を、オンラインで開催します。身近な調味料「ソース」について一緒に学んでみませんか？

6月29日(水)10:00~12:00  
参加費 100円 Zoomを使用します

詳しくはこちらの二次元コードから→→→



### 新センター長より

日頃よりパルシステムをご利用頂き誠にありがとうございます。2022年4月より相模センターのセンター長に着任しました「渡辺 雄太」と申します。

相模センターでは早朝5時過ぎから22時くらいまで稼働しており、総勢約120名が働いております。まだまだコロナ禍の影響もあり、稼働が落ち着かない状況も続いておりますが、ご利用頂いている組合員のみなさまに安心してご利用し続けて頂くために、日々奮闘しております。

先の見えない、前例のない事柄ばかりが起こる昨今。異常気象、天災、人災、パンデミックなど、様々なバランスが崩れ社会が激変する時代の中で、より多くの方々にパルシステムがあって良かったと思われる存在になれるように、職員一同、より一層の努力をして参ります。今後とも変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

相模センター センター長 渡辺雄太



### じゃが芋とひき肉の スコップコロッケ

材料 (4人分)

- ・じゃが芋 4個
- ・ひき肉(合挽きまたは牛挽肉)約150g
- ・食パン(またはパン粉) 8枚切り2枚
- ・オリーブオイル 大匙約4
- ・塩・胡椒 適量
- ・中濃ソース 好みの量



ぜひ Pal\*system『中濃ソース』で  
お試しください

1. じゃが芋をふかして粗くつぶす。ごろごろ感が残る食感がおすすめですが、お好みで。
2. ひき肉を炒め、塩・胡椒する。油が沢山出るので、余分な油はざっと捨てる。(挽肉から油が出るので油なしで炒めても)
3. 1に2の挽肉を混ぜ合わせ、軽く塩・胡椒する。
4. 3を耐熱皿などに入れ、小さくちぎった食パン(パン粉)を乗せる。
5. 4にオリーブオイルを回しかける。パン(パン粉)にオリーブオイルをたっぷりしみこませ(少ないとぱさぱさな食感になり、良い焼き色がつかない。)200度で予熱したオーブンで15分、パン粉に良い焼き色がつくまで焼く。
6. ソースをまわしかけ、好みでパセリを散らして完成。

※パン粉はパンをちぎったものを使って下さい。素朴な食感が楽しめます。