



## 相模エリア年間おすすめ商品

### pal\*system

# もなかアイスのヒミツ

## パルシステムのもなかアイスについて・・・

### 《もなかアイスの種類》

pal\*system もなかアイスは全部で3種類!

- ・産直小豆のあずきもなかアイス
  - ・産直小豆のあずきもなかアイス(宇治抹茶)
  - ・こんせんくんチョコもなかアイス
- があります



### 《見た目も・・・》

産直小豆のもなかアイス2種類はpal\*systemのロゴ、チョコもなかアイスはこんせんくんの顔のオリジナルもなかが使われています

### 《原料のこだわり》

- ・北海道の根釧地区(こんせん72牛乳の産地)の生乳の濃縮乳を使用
- ・チョココーティングで食感、風味の一工夫  
…小豆もなかはホワイトチョコ、宇治抹茶は抹茶チョコでコーティングされています
- ・北海道産の産直小豆(きたろまん)を使用



暑い時期はもちろん、寒い時期に暖かい部屋でも美味しいもなかアイス、まだ食べた事がない方もぜひ食べてみてください

# 神奈川のすくすくパン豚

パン豚は毎年募集時期に1回申し込むと1年間様々な部位が定期的に届く予約登録制の商品です。  
※予約は例年3月頃の予定です

### 🔴 『神奈川のすくすくパン豚』ってなあに？

パルシステムのパンの製造に携わるパルブレッドの工場が発生したパンの余りを豚の飼料として育った豚です。

### 🔴 どうして予約登録制なの？

豚1頭を丸ごと予約して仕入れを行っているためです。

### 🔴 誰が育てているの？

清川村にある山口養豚場で育てられています。生産者の山口さんご夫妻を講師に2月にパン豚についてや、お料理の講習会を開催予定です。詳しくは次月以降のエリアメール@さがみで！