

かわなん Café 7月号

発行：川崎南エリア
問合せ：エリア活動課
電話：045-470-6863

2022 年度活動テーマ：可能性は無限大！身近な食材の再発見！

☆開催しました☆

年間おすすめ商品『PB ハム・ソーセージ』学習会

「比べて納得！再発見！パル・ミートのハム&ウィンナー」

2022年5月31日（火）高津市民館にて、「比べて納得！再発見！パル・ミートのハム&ウィンナー」を開催しました。製造加工をしている(株)パル・ミートより講師をお迎えし、工場や商品についての学習をした後、食べ比べや試食をして商品の魅力を深く知ることができました。

(株)パル・ミートとは？

パルシステム生活協同組合連合会の子会社としてグループの畜産部門を担い、習志野事業所では牛肉・豚肉の精肉加工、山形事業所ではハム・ソーセージの製造加工を行っています。産地からお届けまで一貫して管理を行うことで、産直肉は生産履歴・流通経路まですべて明らかなお肉となっています。

「あらびきポークウィンナー&ロースハムスライス」 食べ比べ！

あらびきポークウィンナーのおすすめの調理方法は包材に載っているとおりですが、時間がないときの裏技もあるそうです。

沸騰したお湯にウィンナーを投入したらすぐに火を止め、余熱で4分待ちます。以上！簡単すぎました（笑）ぐつぐつ煮てしまうとお肉の旨味が抜け出てしまいもったいないので、ポトフ等スープの具にするのもオススメだそうです♪

写真を見ると違いは一目瞭然。発色剤が使用されたピンク色に比べ、不使用の商品はお肉の自然な色。お肉本来の旨味がしっかり感じられ、スモークされた香りも上品です。



☆2023年はPB化20周年☆
キャンペーンを企画中のようなので
是非チェックしてくださいね！



川崎南エリアブログも
ぜひごらんください♪→



「無塩せきハム・ソーセージができるまで」

真っ赤なハム・ソーセージが主流だった1970年代、添加物に頼らない安全・安心な無塩せきの商品を作ろう！と組合員のために設立されたのが現在の山形事業所です。大失敗の連続でも、買い支えてくれた組合員の存在を力に開発を続け、1999年、現在の「ポークウィンナー」とほぼ変わらない品質の商品が完成しました。2003年にPB化し、2017年には「たん白加水分解物」を抜いてリニューアル。より良い商品になるよう、進化を続けています。



「私が選ぶ」シリーズの特徴

- 産直原材料約85%（21年度比率）の国産豚肉
- 冷蔵肉を使用
- リン酸塩、発色剤、化学調味料不使用
- 桜のチップでスモーク

参加者のみなさんと試食

ロースハムスライスに合わせたメニューでパルシステム商品を試食しました。黙食ではありませんが、皆さんと楽しい時間を共有できてとても充実した企画となりました。

～試食品～

- ・こだわり酵母パニーニ ・サラダベース産直ごぼう
- ・ミニトマト ・NZ産有機グリーンキウイ
- ・産直たまごのふわふわスープ

