

2022年度活動テーマ：可能性は無限大！身近な食材の再発見！

2022年7月17日（日）てくのかわさきにて、「もっと！パル・ミートのハム&ウインナー」を開催しました。PLA(パルシステム・ライフアシスタント)講師から食品添加物についての講義やクイズ、発色剤実験を通して楽しく学ぶことができました！

開催しました！

〇×クイズ&講義

(株)パル・ミートのハム&ウインナーについての〇×クイズでは、パル・ミートのハムは1キロの肉から1.5キロのハムができる？等が出題され、参加者は〇か×で回答しました。

また食品添加物についての講義では、私たちが1年間におよそどのくらい添加物をとっているか等クイズを交え、PB商品では食品添加物削減を追求していることなどをお話していただきました。



パルシステムの商品づくり「7つの約束」

- 1、作り手と「顔の見える関係」を築き、信頼から生み出された商品をお届けします。
- 2、食の基盤となる農を守るためにも国産を優先します。
- 3、環境に配慮し、持続できる食生産のあり方を追求します。
- 4、化学調味料不使用で、豊かな味覚を育みます。
- 5、遺伝子組換えに「NO!」と言います。
- 6、厳選した素材を使い、添加物にはできるだけ頼りません。
- 7、組合員の声を反映させた商品づくりを大切にします。



「もっと！パル・ミートのハム&ウインナー」

ハムの発色剤の実験

食品添加物がどういうものなのか学んだところで、商品に発色剤が使用されているか分かる実験を、市販品とパルシステムのPB商品で行いました。

ハムの上に少量の水をかけ試験紙を乗せると、色の変化が目で見えて分かり、参加者から驚きの声が上がりました。(写真上：市販品、写真下：パルシステムPB商品)



市販品のハムは、試験紙がピンク色に変化！

パル・ミートのハムに乗せた試験紙の色は変わっていないことから、発色剤が使用されていないことが分かったよ！



参加者のみなさんと試食&交流タイム

学習会のあとは、2グループに分かれてパルシステム商品の試食と「私のオススメ商品」を語りました！楽しい時間を共有することができました！

～試食品～

- ・足柄茶ほうじ茶ボトル缶
- ・知覧産抹茶と小豆の

パウンドケーキ



実験に使用したハム♪



川崎南エリア
ブログはこちら

