

ハッピー♪パル おやま

VOL.4

発行日 : 2019年 9月 30日

発行 : パルシステム茨城 栃木

おやまセンター委員会

発行責任者 : パルシステム栃木センター長 渡部

問合せ先 : 0120-390-433

☆新メンバー紹介☆

おやまセンター委員会に新しいメンバーが1名加入致しました！！はじめまして、新しくセンター委員になりました。YAです。8才の息子がいます。おやまセンター委員のみなさまといっしょに楽しい企画をつくっていきたいです！よろしくお願いいたします。



Halloween おすすめレシピ

【かぼちゃの濃厚ポタージュ風】

材料【4人分】

・冷凍かぼちゃ	1袋(500g)
・玉ねぎ	1/4個
・ハーフベーコン	4枚
・コンソメ	1/2個
・牛乳	1と1/2カップ
・塩	適宜
・こしょう	適宜
・バター	20g



作り方

- 1、冷凍かぼちゃは電子レンジで解凍する(色よく仕上げたい場合は皮をとる)。玉ねぎは薄切りに、ベーコンは細切りにする。
- 2、鍋にバターを熱し、玉ねぎ、ベーコンを炒める。かぼちゃを入れ木べらでつぶし、水(1カップ)、コンソメを加える。煮立ったら牛乳(好みで加減しても)を加え、塩・こしょうで味を調べ、なめらかになるまで混ぜる。かぼちゃの皮が余ったらサラダなどにしても。

詳しくはパルシステムのレシピサイト『だいどころ』で検索☆多 他にもたくさんのレシピが載っています。

パル・ミートの商品紹介

パル・ミートは、パルシステム直営のお肉の会社として、産直肉のおいしさを最大限に生かした商品づくりをしています。パルシステムでしか味わえない、パル・ミートの商品の一部をご紹介します。

* ボンレスハムスライス *

- ・国産の豚モモ肉、なおかつ「冷蔵肉」だけを使ったハム。
- ・見た目より安心とおいしさを重視し、鮮やかなピンク色を出す「亜硝酸塩」不使用。



* ポークウインナー *

- ・原料肉は産直主体の国産豚肉。
- ・リン酸塩（結着力を補強）たん白加水分解物（うまみを補う）は、不使用。



* 産直豚ローススライス *

- ・パルシステムの豚肉は産直産地を中心にしてすべて国産！
- ・肉の種類ごとに、一番おいしく食べられるパック方法を選んでお届けしています。



* 北海道産直牛 *

- ・「北海道産直牛」を飼育しているのは道内3つの産直産地。
- ・10ヵ月齢以降、飼料には抗生物質不使用。
- ・ストレスがかからないようゆったりとした環境で飼育。



もっともっとたくさんの美味しい商品があります。皆様もぜひ、お試しください

パル・ミート学習会

センター委員会で2月にパル・ミートの学習会をおこないます。

たくさん学んで皆様へお伝え出来ればと思っております。

どうぞお楽しみに！！

◆◆アンケート◆◆

パルシステム栃木センター行

いつもおやまセンター委員会広報紙をご覧いただき、ありがとうございます。

こちらのアンケートは、皆様により楽しんでいただけるおやまセンター委員会広報紙や企画をおこなっていきたく思います。ぜひ、皆様のご意見をお聞かせください。

今後、やって欲しい企画や読みたい記事はありますか

アンケートにご協力ありがとうございました。これからもおやまセンター委員会を宜しくお願い致します。