

# 陽だまり



## 商品モニター報告

### 大隅産うなぎ蒲焼 1尾130g

貴重なうなぎを大切に大きく育て、品質・安全性ともに万全の体制で手間をかけ、商品づくりを進めています。無着色のタレで焼き上げた、安全で安心な美味しい蒲焼です。



#### 《センター委員の声》

- \*湯煎して頂きました。身がふっくら、柔らかで美味しかったです。
- \*柔らかくて美味しいですが、お値段が高めなので家族4人で食べるとかなりの高額になるため、ご褒美的なおかずの一品です。
- \*身が柔らかいのに、しっかりしていてとても美味しかったです。甘目のタレもご飯にぴったり、食欲が増しました。
- \*うな丼にして頂きました。市販のものより身が厚く食べ応えがありました。

### 今後の予定

- 10/21 (土) ファミリー収穫体験  
\*裏面に募集あります
- 11/30 (木) 温活講座
- 2/ 8 (木) フレイル対策講座

※今後パルの会、工場見学などを予定しています。皆さんのご参加をお待ちしています。



## 【報告】

### 2023年度 パルの会 第2回

7/28 (金)

今回のパルの会は鉾田市の大洋公民館で開催しました。第1回と同じくお米の食べ比べをしましたが、米の種類によって甘み、風味が違うのがよく分かりました。3種類の食べ比べができるからだと思いますが、家庭ではなかなかできることではありませんね。

また、「産直小豆お赤飯の素（3合用）」を使ってお赤飯も作りました。米3合にお赤飯の素1袋が標準ですが、今回はもち米3合とうるち米1合で炊きました。塩加減もちょうどよく、とても簡単に美味しくできました。

今回使用した食べ比べのお米は第1回と同じで

- ①茨城産ほしむし
- ②茨城産こしひかり
- ③山形産つや姫
- ④もち米「秋田たつこもち」です。

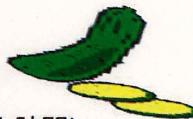
#### ～参加者の感想～

- \*日頃の生活に生かせる内容だった。
- またお米の種類もあり味比べの参考になった。
- \*パルシステムの味の傾向が分かった。



ファミリー  
企画募集

## ミニトマト・きゅうりの 収穫体験を企画しました！



昨年センター委員の研修として『サンドファーム旭』を訪問し  
トマトやきゅうりのあまりの美味しさ！に感動。店先の袋詰めやプランター栽培では味わえない、生きてる野菜に触れる喜びを皆さんと分かち合いたいと思い、生産者の方々のご協力を得て実現しました。

ぜひ 感動と驚き！も体験してください。

パルシステムの産直産地で！  
生産者の皆さんと産地交流！

### == サンドファーム旭 == (概要)

成田と銚子の中間、旭市にあり温暖で農業が盛んな土地です。砂土質の畑を掘り起こすと貝殻が出てくる所から「サンドファーム旭」と命名。  
地域循環型農業の取り組み、農薬削減、安心、安全で美味しいを追求しています。



\*日 時：10月21日(土) 10時～12時

\*場 所：サンドファーム旭(千葉県旭市米込) ※現地集合・解散。

\*参加費：大人300円、高校生・中学生・子ども無料

\*内 容：産地の取り組み紹介、収穫体験(ミニトマト、きゅうり)

\*定 員：30名

\*持ち物：飲み物、軍手、汚れてもいい服装

※注文書と一緒に提出、またはスマホサイトよりお申し込みください。



### ファミリー企画申込

申込締切 9月15日(金)

◇組合員番号 ( )

◇組合員氏名 ( )

◇連絡先 ( )

◇参加者 大人氏名 ( )

( )

子供氏名 ( ) 歳)

( ) 歳)