



有限会社ジェリービーンズ 直販部発行 <http://www.genkibuta.jp>  
〒289-2257 千葉県香取郡多古町南中1698-8 TEL : 0120-593-029 FAX : 0479-70-6100

## 謹んで新春のご挨拶を申し上げます

旧年中は一方ならぬご愛顧を賜わり、厚くお礼申し上げます。  
本年もスタッフ一同、お客様に喜んでいただける  
確かな品質の商品づくりを進めてまいり所存でございます。  
なにとぞ倍旧のご愛顧をよろしくお願いいたします。  
皆様のご健康とご多幸をお祈り申し上げます。



有限会社ジェリービーンズ 代表取締役 内山 利之

こんにちは！  
『元気豚』のスタッフ  
トモです。



新年あけましておめでとうございます。

昨年中はつたない私の文章を読んでいただきありがとうございました。今年も元気豚と  
もども、元気豚通信をよろしくお願いいたします。

今年のお正月は車で30分ほどのショッピングモールに出かけ、福袋を数年ぶりに買  
いました。そこはたまにしか行かないお店ですが、私の好きな洋服が置いてあるお店で

す。福袋なので中を見て決めるわけにはいかないので、適当に1個を買いました。家に帰るまで中身を見たい気  
持ちをじっと我慢して、帰るなり部屋でこっそり開けてみました。(トモの独り言です…短めの上着はうーん、  
少し私には小さいみたい。まあ、娘にあげちゃお。タートルセーターは私にピッタリ。イン  
ナーも色々な色があっていいじゃん。わー！スカートも入ってる…。)とブツブツ言いながら  
でしたが、全部で10着、みんな大好きなものばかりで大満足の福袋でした。

さて、洋服も買ったし、どこかに行きたくなったトモなのです。



ともちゃんの  
ササッとレシビ♪

## ジャーマンポテト

ご飯のおかずにも、酒の肴にも♪

【材料 2人分】

- ・『元気豚』ミニフランク…200g
- ・ジャガイモ…中3個
- ・玉ねぎ…1/2個
- ・にんにく…2かけ
- ・塩、コショウ…少々
- ・オリーブ油…大さじ2
- ・醤油…大さじ2

【作り方】

- ① ジャガイモと玉ねぎは薄切りにする。にんにくはみじん切り、ミニフランクは斜め切りにしておく。
- ② フライパンにオリーブ油(またはサラダ油)をひき、にんにくのみじん切りを入れ、ジャガイモを平らに並べる。
- ③ ジャガイモは弱火で両面を焼き、その上に玉ねぎを入れ、さらに炒める。
- ④ ジャガイモ、玉ねぎに火が通ったら、ミニフランクを入れ、強火でさらに炒める。
- ⑤ ④に塩、コショウをし、鍋肌から醤油を回し入れ、弱火にして味をなじませる。



ともちゃんから  
ひと言!



ジャガイモと玉ねぎはじっくり炒めて甘みを出してください。さらに美味しくなりますよ。



## あととり娘のはっちゃん奮闘記

～家業を継ぐべく豚の世界を只今修行中!～

「知ることは自分が変わること」

新年あけましておめでとうございます。米国の養豚専門のクリニックで研修している私は、現在

3ヶ所目の診療所でお世話になっています。アメリカの豚の数は日本の約10倍!産業の構造は日本と異なりますが、病気の予防にとどまらず、生産システムや経営的な面でも大変勉強になっています。そんな米国の良い面をどう日本で生かしていこうか、夢の中でも考えるのは豚のことばかり…(笑)あれもこれも新しいことに、語学に精一杯(いっぱいいっぱい?)の毎日ですが、なぜそれを知らなければならないのか、その結果は何を意味するのか、仕事以外の生活面でも自分で経験して“知る”ことで選択肢や可能性が広がっています。米国に行くまで、獣医師が農場をマネジメントしている診療所があることは、話には聞いたことはあっても一体どうということなんでしょうかと思っていました。農場を運営したり、財務や労務にかかわったりと、肩書きや立場に関係なく、努力次第で働き方の選択肢を広げられるんだ、と米国の獣医師を見て感じました。自分の可能性を狭めているのは自分の能力不足と固定観念です。残り2ヶ月のアメリカ生活、目的を見失うことのないよう、新しいことにも貪欲に挑戦していきたいです。つたない修行日記に、本年もどうかお付き合いくださいませ。



## 営業担当のんびりほのほの雑記 ～野菜づくりの巻～

あけましておめでとうございます。実は去年の11月から「野菜作り」を始めました。先日はラディッシュを収穫しました(右下の写真です)。元気豚のたい肥を使うことでしっかり美味しく育ちました。今種をまいているのは、春菊、パクチー、かぶ、ネギです。収穫するまでには時間が必要です。これから春に向けてどんな野菜を育てようか一緒にやっている友達と相談中。暖かい春が楽しみです。

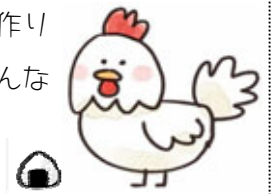


こだわりの多古米生産者

## あけみのほか〜んとスローライフ!

昨年は、色々な方々と出会い、お話しできたことは、普段あまり出かけない私にとって、有り難いことでした。息子の知り合いの方々が、ときどき泊まりに来るようになり、色々なお話が聞けました。朝食は、しっかり多古米のご飯を食べてもらい、おにぎりを渡すと、お昼にシェアハウスのみんなとシェアして頂きます!と言って持って行ってくださいました。そこでどんな話をしながらおにぎりを食べてくれるのかなあ〜とちょっと嬉しくなりました。こんな些細な事から、嬉しいとか楽しみを集めて、今年もお米作りに生かしていこうかなと思います。

まずは自分の幸福感からお米作りは始まる気がします。今年はどうな方々に出逢えるか楽しみです。



## 編集後記

● お気に入りの洋服を買おうと、やっぱりお出かけをしたくなりますね。ただ一緒に行ってくれる友達を探さないと…(泣)。 (トモ)

● あべかわ餅が好物の私。最近カロリーが気になり、お餅を1枚だけ雑炊に入れてグツグツ煮込んで食べる方法にはまっています。(マツ)

● 家で飼っているハムスターも野菜が大好きようです。収穫した野菜をあげると、あっという間に全部食べてしまいます。(きよすけ)

『元気豚』モバイルショップはコチラ!

楽天市場

