



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参る所存でございます。
なにとぞ倍旧のご愛顧の程、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す。今年も元気豚
ともども元気豚通信をよろしくお願い致します。

お正月、娘夫婦が孫たちを連れてやってきました。お正月料理でお酒もいただき、み
んなでワイワイガヤガヤと大騒ぎ。娘の夫が「お義母さん、前にもらった漬物美味し
かったの、自分も作りたいです。」と言うので、『えっ？何の漬物？』と思ったら、きゅうりの古漬けを塩出
しし、生姜やしその実と一緒にだし醤油で煮たものことでした。美味しかったので自分で
作りたいと思ったのですが、さすがに「無理ですね」とがっかりしていました。「また
作ってあげるね。」と伝えるとうれしそう。母親を褒めない我娘と息子。褒められると伸び
るタイプなのよ私。まだ伸びしろ残ってるよ〜と叫びたくなったトモなのです。



ともちゃんの
ササッとレシピ♪

豚とキャベツのニンニク塩バター鍋

冷蔵庫にある材料で
ササッと簡単♪

【材料 2人分】

- ・『元気豚』肩ロースしゃぶしゃぶ用…200g
- ・キャベツ…1/4
- ・ニンニク…1片
- ・バター…20g
- ※鶏ガラスープの素…スープ1.5カップ分
- ※水…1カップ
- ※酒…1/2カップ
- ・塩…適量
- ・ブラックペッパー…適量



ともちゃんから
ひと言！

【作り方】

- ① 土鍋にバター半量を溶かし、輪切りにしたニンニクを炒め、香りを
だす。
- ② 豚肉を炒め、焼き色がついたら※を加えて煮立たせる。
- ③ アクをとり、塩・ブラックペッパーを加えて味を調え、食べやすい大
きさに切ったキャベツを加えて煮る。
- ④ キャベツが煮えたら、残りのバターを
加える。

鍋にきのこ、コーン、人参を加えても◎
お好みでポン酢をつけて召し上がれ♪





あととり娘のはっちやけ奮闘記

～家業を継ぐべく豚の世界を只今修行中!～

5Sで作業効率アップ

皆さんは5S（ごえす）という言葉を知っていますか？5Sとは、整理・整頓・清掃・清潔・しつけ（習慣）のことです。この5つの言葉の最初のローマ字がSであることから、これらをまとめて「5S」と呼んでいます。日本の製造業から始まったものですが、今では畜産業の中でも浸透しています。働く人たちが快適に、効率よく働けるように、ということで当社でも1年ほど前から社をあげて5S活動に取り組みはじ

めました。5Sの基本を以下に示します。

- 整理：必要なものと不要なものを分け、不要なものを捨てること
- 整頓：必要なものを規則正しく配置し、誰にでもわかりやすく明示すること
- 清掃：掃除をして、ゴミ、汚れのないきれいな状態にすること
- 清潔：3S（整理・整頓・清掃）が維持できている状態
- しつけ：決められたことを守る習慣づけ



整理前



整理後

5S活動の一つで、当社の農場スタッフに人気なものが「工具の定置化」です。ものを見つけて戻すまでの動作をスムーズに行うために、どこに、何が、いくつあるかを一目でわかるように気を付けています。写真では工具ボックスに乱雑に入っていた工具を、壁にかけて、その工具に添って工具のシルエットを描いています。また、名前とサイズを明示しています。これなら、探す手間、片づける手間を大幅に減らすことができ、新入社員でも目的の工具を持ってくることができます。

まだ5Sをはじめて1年ですが、5S活動を継続することで、一人一人の働き方の効率が確実に上がりました。一つの改善の成果は小さくても、それが積み重なれば大きな時間になると確信しています。次号でも当社の5S活動の紹介をしたいと思います。



こだわりの多古米生産者

新米 宏紀の多古まいらいる!

明けましておめでとうございます。本年もよろしくお願

いいたします。ひろきです。さて、昨年を振り返りながら本年の活動計画を考えていきたいと思っています。活動計画と

言っても、僕はお米農家なので米作りはもちろんですけどね。

昨年一番悔しかったことは、多古米グランプリ大会で入選すらできなかったことです。品質重視で多古米を生産しているにも関わらずこのような結果となり、なんとも不甲斐ない気持ちになりました。今年こそは念願のグランプリに輝けるよう、栽培方法の見直しや工夫をしていきます。

また、他活動では、やはり昨年も一昨年同様、様々な方と知り合う機会に恵まれ、多古米を食べていただいたり、実際に多古町に来ていただいたりしました。

本年も、様々な良いご縁があることと思います。そして、その方々に多古町や多古米について、もっと大きな括りで言うならば農業や田舎暮らしについてを発信していき、多古町や多古米のファンを増やしていきたいと思っています！



編集後記

● 「美味しい」ってうれしい言葉ですね。今年はもう少し野菜の種類を増やして褒めてもらおうかな？誰に！？今年もがんばります。（トモ）

● 今年の目標は、『趣味にいそむ時間を作る』ですが私の趣味って何だっけ？温泉でリフレッシュして、じっくり考えます！（マツ）

● 冬に備えてスタッドレスタイヤを新調。スノーボードや温泉巡りを計画中です。今月より担当します。よろしくお願いいたします。（うち）

『元気豚』モバイルショップはコチラ！



楽天市場

