



元気豚通信

2019年 7月号 (第161号)

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

こんにちは！
『元気豚』のスタッフ
トモです。



こんにちは元気豚スタッフのトモです。

6月の中旬に家の畑で収穫した梅で、恒例の梅酒づくりをしました。夫がとってき
てくれた梅は10kg程あったので、今年は梅酒5kg・梅干し3kg・梅ジュース
2kgを作りました。いつもは天気の良い日を選んで行き、瓶と梅を洗って干し、乾
いてから瓶に梅を入れ、氷砂糖、焼酎を入れるという順番に作業をしていくので
すが、今年は梅酒づくりが大雨の日だったので、瓶と梅を洗ってキッチンペーパーで両方の水気を拭く作業が
加わりました。

最初は梅酒5kgと梅干し5kgにするつもりでいたのですが、夫の「梅ジュース、夏の暑い時うまいん
だよな」の一言で、梅ジュースもつくることにしました。写真は漬けたばかりの梅ジュースです。漬けた後
は毎朝、梅酒と梅ジュースは瓶の中を混ぜて砂糖を溶かしていきます。この作業を朝の忙しい時間にしない
といけないので、ちょっと苦勞?なのですが、『おいしい梅酒になあれ、
おいしい梅ジュースになあれ』と声をかけながらしております。たいして
変わりはないかと思うのですが、なぜかつぶやく私です。



おいしいものをつくるには手間がかかります。でも「手間」がおいしく
してくれるのかな?と近頃思うトモなのです。



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!～

最近、当社で会社のロゴマークを製作しました。
1年前に社員と外部のデザイナーでプロジェクト
チームをつくり、会社の誇り、独自性、社風、など

について皆で議論してやっと決めたロゴマークです。「安全・安心・おいしさ、そして未来への挑戦」をコー
ポレートスローガンに、将来の多様な展開にも対応できる、シンプルで印象深いデザインにしました。食べ物
のおいしさを表す赤と真摯な姿勢を表現する黒を組み合わせています。

先日は、会社でロゴマークのお披露自会を行いました。従業員を対象に、会社の歴史やこれからの目標、
永年勤続表彰、従業員代表挨拶などを行い、とても盛り上がりました。

現在、新ロゴマークの展開を進めています。導入期間に際してはご迷惑をおかけいたしますが、ご理解の
ほどよろしくお願ひします。



JELLY BEANS



こだわりの多古米生産者

新米 宏紀の多古まいらいふ！

こんにちは！社会人になってからお腹まわりに少しずつお肉がついてきて、このままではまずい！と去年の8月から筋トレを始めて、みるみる筋肉質な肉体

になっているヒロキです。

田植えが終わってからのこの時期は、田んぼの畔の草刈りの毎日です。草刈り体験でも開催して、みんなにやってもらいたいくらいです。ただ、筋トレが趣味になっている私は、草刈りも筋トレだと思ってやっています。草刈り機は腰を中心に動かすので腹筋に効きます！最近田舎にもトレーニングジムができるほど筋トレブームがおきているようですが、多古町にはまだジムができないので早くできることを願っています。筋トレは良いこと尽くしなんですよ！まず一つは、筋肉がつくことで基礎代謝が上がり、太りづらい体になります。二つ目は、肩凝りや腰痛にも効果があります。三つ目は衰えた記憶力がアップします。

他にもたくさんありますので、よければ皆さんもいかがですか？



イベント情報

【7月25日(木)・26日(金)】…江戸時代から続いている夏の風物詩「多古祇園祭」
笛・太鼓もにぎやかに、山車が町中を練り歩きます。
26日には約500発の花火が夜空を彩ります。



【7月26日(金)～28日(日)】…元気豚直売所にて恒例セールを開催！

ともちゃんの
ササッとレシピ♪

もやしと豚挽き肉の卵とじ

調理時間10分 2人分

【材料】

『元気豚』挽き肉…250g

もやし…1袋

卵…4個

サラダ油…大さじ1

酒…大さじ2

醤油…大さじ3

みりん…大さじ3

砂糖…小さじ1

万能ネギ…適量



ともちゃんから
ひと言！

【作り方】

- ① フライパンにサラダ油をひき『元気豚』挽き肉を炒める。
- ② 挽き肉に8割くらい火が通ったら、もやしを入れて炒める。
- ③ 酒・醤油・みりん・砂糖を加え、味を調える。
- ④ 卵をよく溶きほぐし、③の全体に流し入れる。卵を入れたあとは、かき混ぜないようにし、卵が好みのカタさになったら、火をとめる。
- ⑤ フライパンから滑らす感じで器に盛り付け、細かく刻んだ万能ネギをちらす。

ご飯にかけて、丼物にしてもおいしいですよ♪



編集後記

● 梅干を漬けたときに出る梅酢。これに大根を漬けると簡単漬け物の出来上がり！簡単なのにおいしい漬け物、おススメです。(トモ)

● 先日、季節外れの大掃除をしました。思い出の品をバサバサ捨てる娘の姿に、思わず背筋がゾ～っとしてしまった私です。(マツ)

● 梅雨空の下、友人と元気豚BBQを強行！元気豚の豚肉は友人にも大好評で、ワイワイガヤガヤ楽しい時間を過ごせました。(うち)

『元気豚』モバイル
ショップはコチラ！



楽天市場

