



有限会社ジェリービーンズ 販売部発行 <https://jb-farm.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。

11月の終わりに中学校の同窓会がありました。私の学年は5クラス、200人ほどが同窓生になりますが、出席者はそのうちの約半数でした。

卒業して40年以上が経ち、皆、素敵なおじさん、おばさんになっていましたが、昔の面影を残しているのが、名前と顔が一致しました。卒業してから一度も会う機会がなかった人にも会うことができました。女性なら抱きついてうれしさを表現するのですが、さすがに男性では無理ですね。私の会いたかった人は同窓会には出席しませんでした。少しがっかりはしましたが、他の懐かしい人たちに囲まれ、おいしいホテルの料理に囲まれ、至福の時を過ごしてきました。

飲んだときのことを考えて、夫に送迎をお願いしていたのですが、帰りはとっても良い気分。迎えに来てくれた夫に「お父さんが送迎してくれるから、具合が悪くならない程度に飲んだよ。ありがとう。」と言うと、夫が「どんなに年を重ねても、同級生とはあっという間にその時代に戻れるよな。」と言ってくれました。

とっても楽しい会をまとめてくださった幹事さんに感謝。またみんなに会えるといいなと思うトモなのです。



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！～

皆さんは「農場HACCP」をご存知ですか？

HACCPとはHazard Analysis Critical Control Pointの略で、危害要因分析・必須管理点と訳されます。

どのようなものかという、安全な豚肉を作るために、スーパーに並ぶ豚肉（最終製品）のみを検査するのではなく、豚（原料）の製造・出荷までのすべての生産工程において、あらかじめ起こり得る危害（生物的、化学的、物理的）を予測するというものです。

たとえば、農場で使用する針の管理があげられます。豚の治療で使用する注射針が豚肉に混入してしまったら、大問題です。このような事態を未然に防ぐために、管理マニュアルを作成し、注射針を使用するたびに針の在庫を確認します。また、万が一混入してしまった場合や折れてしまった場合の対応なども決めておきます。そして、それらの管理がきちんと機能しているかを継続してモニタリングしていきます。

多古農場でも2年ほど前から農場HACCPに取り組み始めました。膨大な書類の作成に何度も挫折しそうになりましたが、9月に審査を受け、農場HACCP認証をいただくことができました。農場HACCPの運用によって、より安全な豚肉を消費者の皆様にお届けできるということで、スタッフ一同、なおいっそう気合を入れて頑張ります！





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！今年のクリスマスはどうやって乗り

越えるかで頭の中がいっぱいなひろきです！

最近、DIYに凝っております。たこまいらいふ萩

原農場の事務所を作ろうと、資材を買いにホームセンターへ行くことが多いのですが、ホームセンターってわくわくしませんか？(笑)

事務所の床の材料をどんな木材にするか、壁のデザインをどうしようか色々考えながらホームセンターの資材売り場を見ているのですが、種類が豊富過ぎて選べません(笑)

壁のペンキの色も全面に塗ってから、イメージと違ったのですべて塗り直しました。ちなみに業者さんには一切頼んでいないため、なかなかの重労働でした…。とりあえず壁は塗り終えたので、これからは床作りが始まります！年内には仕上げたいですね～。



イベント情報

【12月14日(土)】…成田空港で恒例のクリスマス・フェスティバルが開催されます。DJサンタや空港周辺団体によるパフォーマンス、アーティストによるスペシャルライブやバルーンショーなどプログラムも盛りだくさんです。元気豚も出店しますので、是非お立ち寄りください！

【12月20日(金)～29日(日)】…元気豚直売所にて歳末セールを開催します。今年はなんと連続10日間！とびっきりのお買得商品を取り揃えて、皆様のご来店をお待ちしております。(営業時間 9:30～17:00 最終日は 15:00閉店の予定)

ともちゃんの
ササッとレシピ♪

豚ヒレ肉のデミグラスソース煮込み

調理時間120分 4人分

【作り方】

【材料】

『元気豚』ヒレブロック…600g

① 豚ヒレ肉は2cmくらいの厚さに切り、フォークで両面を刺して、軽く塩・コショウする。

玉ねぎ…1/2個

② 玉ねぎは5mm幅くらいに切る。

塩・コショウ…少々 油…小さじ2

③ 深めのフライパンか鍋に油をひき、①の豚肉を軽く焼き色がつく程度に、両面焼く。

水…250cc 赤ワイン…100cc

固形ブイヨン…1個(コンソメでもOK)

④ 豚肉に焼き色がついたら②の玉ねぎを入れ、油がなじむ程度に炒めたら、水、赤ワイン、固形ブイヨンを加える。

※デミグラスソース…1缶

※ケチャップ…大さじ2

※中濃ソース…大さじ1

※ハチミツ…大さじ1

※バター…小さじ2



⑤ 沸騰したらアクをとり、蓋をして1時間程度煮込む。



編集後記

● 同窓会で「孫はかわいいね」で大盛り上がり。「おじさん、おばさん」ではなく、みんな「おじいちゃん、おばあちゃん」でした。(トモ)

● 毎晩、湯船にどっぷり浸かり、ぐぐぐーっと身体をストレッチ！身体も頭も柔軟でありたいと思う、今日この頃です。(マツ)

● 人生で初めてインフルエンザを発症。電話もせずに向かったら、木曜日の午後は休診で、病院を3軒もはしごする破目に…。(うち)

『元気豚』モバイル
ショップはコチラ！



楽天市場

