

元気豚潜入レポート ~販売部編~

安全・安心・おいしいがモットーの『元気豚』。でも『元気豚』ってどうやって売られているの？
今回はその疑問にお答えするために、実際にお肉を売っている販売部の裏側を潜入調査してきました！
調査結果⇒販売部はお肉を売っているだけでなく、地域と連携した活動も行っているところでしたので報告いたします！



お店
たくさんの商品と私達がお待ちしています！(スタッフより)



配達
飲食店や道の駅などへの配達も行っています。



出荷
商品を丁寧に梱包してお客様へお届けしています。



食育
近隣の小学生などを対象に食育活動を行っています。



イベント
地元のイベントにも多数参加しています。

おいしい豚肉を、より多くのお客様に届けられるように、地域のイベントにも参加しているんですね！

NEXT
今回は『元気豚』を育てている、農場へ潜入調査してきます！



へそ天の豚 今回の担当：ナメ

『元気豚』の農場で雄豚の管理をしているナメです。今日は皆さんに雄豚のお話をしたいと思います。

農場ではデュロック種、ランドレース種、大ヨークシャー種の3品種の雄豚を飼っています。それぞれの特徴として、デュロック種は肉質が良いこと、ランドレース種は子育ての能力が高いこと、大ヨークシャー種は子数が多いことが挙げられます。これらを上手に掛け合わせることで健康な『元気豚』が誕生します。

デュロック種とランドレース種は、雄豚を生産する他農場でかなり大きくなってから私たちの農場へ入って来るので、住む環境に慣れるまで時間がかかります。一方、大ヨークシャー種は、小さい頃に私たちの農場へ入って来るので、愛情を注いで育てていけば、お腹をさするとゴロツと横になり、へそまで見せてくれるようになります！だいぶ付き合いが長くなった大ヨークシャー種と私の間に、最近はある種の絆ができたように感じています。

雄豚の体重は成豚で約300kgになります。牙が生えているため危険な部分もありますが、雄豚の方から甘えたように近寄って来た時は、とても嬉しい気持ちになります。



美味しい豚肉をお届けできるよう日々努力いたします！

目指せ！ぶたさんマスター！

こんにちは！僕は『元気豚』のアイドル“きゅうちゃん”です！
前回のおさらいで、ぶたさんの部位についてクイズを出すよ。全問正解できるかな？

問題1 ヒレ肉は110kgのぶた1頭からどれくらいとれるかな？
(A)約1kg (B)約5kg (C)約10kg

問題2 スペアリブ(骨付き肉)はどこ部位からとれるかな？
(A)肩 (B)バラ (C)ロース

答えはコチラ
問題1 → (A) 1kg
ヒレ肉は1頭の豚から2本しかとれない希少な部位なんだよ！110kgの豚からでも2本(約1kg)しかとる事ができないんだね。

問題2 → (B) バラ
スペア(spare)は英語で「余分・残った」、リブ(ribs)は英語で「あばら骨」。合わせると、「肉が少しだけついたあばら骨」という意味になり、あばら骨周辺のお肉はバラ肉とよばれているよ！



こんにちは！「そろそろお米以外にも何か作りたいな〜」とぼんやり考えているひろきです！
萩原農場では水稻の苗を育てるための育苗ハウスが3棟あります。このハウスは育苗の3月〜5月しか使用していません。なんとその他の期間はハウスの中は空っぽ状態...
ん〜、これでは非常にもったいない！
夏から冬にかけて作れる野菜はたくさんあります。葉物野菜、トマト、スイカ、メロン、豆類、穀物類などなど。以前にも何か作ろうかと画策しておりましたがなんやかんやで何も作らず。お米しか作ってこなかった為ノウハウもないし、意外とやる事が多かったり。と、できない言い訳を並べてしまう。いやいやいや、これではダメだ！！何かに挑戦し続けたい限り己の成長は止まってしまう！今年は試験的にでも何か作ろう！読者の皆さんはどんな作物がいいと思いますか？

MENU 今週のレシピ 豚バラとキャベツのレモン蒸し

ハードル低めの簡単レシピ
元気豚商品を使った簡単・シンプル手順のレシピをご紹介します！

材料 2人分
バラスライス...200g
キャベツ...1/2個
レモン...1個

【調味料】
A 酒...大さじ2
みりん...大さじ2
鶏ガラスープの素...大さじ1
塩・コショウ...適量

作り方
① バラスライスとキャベツを食べやすい大きさに切り、レモンは薄い輪切りにする。
② 【調味料】Aをよく混ぜ合わせる。
③ 耐熱容器を用意し、下から順にキャベツの半量、バラスライスの半量を並べ、さらに残りのキャベツとバラスライスを順番に重ねる。
④ ②を全体に回しかけ、塩・コショウを振る。
⑤ 上にレモンを並べてラップをかけ、600Wの電子レンジで約15分加熱。2分蒸らした後レモンを取り除き、全体をよく混ぜたら完成です。
※混ぜた後、再度レモンを上にも重ねたら「映える」一品になります！

Yummy

夏でもさっぱり食べられる！
ほのかに酸味と塩気も！

新人サトウの編集後記

こんにちは、新入社員の佐藤です。今回の潜入レポートでは私が取材へ行ってきましたが、販売部のお仕事を知ることができて、とても勉強になりました！次号では農場に潜入取材へ行く予定なので、お楽しみに！
レシピや質問など引き続き大募集しておりますので、ぜひメールやお便りください。元気豚だよりでお答え、または掲載させていただきます。
※ご連絡先、ペンネームをお忘れなく！

おたより 〒289-2257 千葉県香取郡多古町南中 1698-8 有限会社ジェリービーンズ 販売部 佐藤宛
メール contact@jellybeans.co.jp