



元気豚だより 2020年冬号 (第170号)

有限会社ジェリービーンズ 販売部発行
〒289-2257 千葉県香取郡多古町南中 1698-8

https://jellybeans.co.jp/
TEL.0120-593-029 FAX.0479-70-6100



ブランドロゴマーク変更のお知らせ

昨年5月、弊社は社名ロゴマークおよび企業理念「安全・安心・おいしさ、そして未来への挑戦」を制定いたしました。それに伴い、本年10月1日より自社ブランド豚『元気豚』のブランドロゴマークを変更しましたので、お知らせいたします。

1992年の創業以来、『元気豚』には「健康な豚こそ美味しい」という信念と、「食卓に笑顔と元気を届けたい」という願いが込められています。その意思をしっかりと引き継ぎながら、消費者の皆様へ愛されるような親しみやすいデザインとなるようブランドロゴマークを作り上げました。長年使用していた旧ブランドロゴマークも大変名残惜しいのですが、時代の流れと共に一歩一歩前進し、新たな価値を提供できるように努めてまいります。

今後、新ロゴマークを使用した商品パッケージ、カタログ等の制作物の展開を進めてまいります。未来に向かって挑戦し続け、お客様からより一層信頼される企業へと成長することを目指してまいりますので、未永くご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。

専務取締役 内山裕貴

旧ブランドロゴマーク



新ブランドロゴマーク



商品パッケージやシールも新しくなりました！



農場日記 母豚との日常

今回の担当：キダ

こんにちは！農場で母豚の管理を担当している、スタッフのキダです。

皆さんは母豚の体重を知っていますか？年齢や個体差にもよりますが、なんと150～350キロもあるんです！ですので、移動してほしい時も、人の力で無理やり動かすことはできません。そんな時のために意思疎通ができるよう、日頃から声かけを大切にしています。

毎日、声をかけていると、最初は警戒していた母豚達も徐々に甘えてくれるようになり、体調が悪くてご飯が食べられない時でも、私の手からあげると食べてくれるようになりました。また、近寄ると嬉しそうに尻尾を振って鳴いたりするなど、無邪気な姿も見せてくれます。

ある日、スナップボタン式の作業着を着ていた私は、上着の裾を母豚に引っ張られ、ボタンが全て外れるというハプニングに遭遇。その時は私よりも、そばにいた男性スタッフを驚かせてしまいました。（もちろん、中にはTシャツを着ていましたよ！）裾を引っ張った母豚に、「こら～ダメでしょ～」と笑いながら声をかけると、なんととも自慢げな顔。そんな時、大きな赤ちゃんだな～と感じます。

私は、大きくなっても無邪気で、元気をくれる母豚が大好きです。そんな彼女達が健康でいられるよう、日々のコミュニケーションを大切に、些細な変化にも気付ける、母親のような存在でありたいと思っています。



母豚はこんなに大きいんですよ！



ぶたさんマスター！



こんにちは！『元気豚』のアイドル“きゅうちゃん”です！
今回は「ソーセージの種類について」勉強していこう！

まずソーセージとは、香辛料で味をつけ、すり潰したお肉を、牛・豚・羊の腸に詰めたり、ケーシング（腸に似た詰め袋のこと）に詰めたものをいうよ。
ウインナー（羊の腸）・ポロニア（牛の腸）・フランクフルト（豚の腸）はソーセージの種類を指すもので、実はすべてソーセージなんだ！

何の腸に詰めるかによって、名前が変わっていくんだよ。おもしろいよね♪



日本では特にウインナーの生産量が高く、人気があるよ！みんなはどのソーセージが好きかな？



こんにちは！9月に稲刈りが終わり、待ちに待った新米ができました！去年は大型台風でひどい目に遭い、今年も天気予報をチェックして台風が来ないかひやひやしなながら稲刈りをしていましたが、無事に終えることができました。

今年の多古米の成りは最高です！取引のある都内の5つ星お米マイスターから「今年の多古米は絶品。炊き上がったご飯の輝きはまるでプラチナのよう。香り、甘み、のどごしも良く、まさにおかずのいらぬいご飯」とまで言わせる代物！！ぜひ最高の多古米を味わってみてください。

そしてそして、前回スーツで田植えを行いました。性懲りもなく今回稲刈りもスーツでやってみました！！コンバイン（稲を刈り取る機械）で田んぼまでの移動中、通りすがりの人に怪しい目で見られていたような気がしますが、やはりこれも新鮮な感じで楽しかったです！！（笑）

MENU 今回のレシピ **豚ヒレ肉のサクサク焼き**

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

豚ヒレ肉…200g	スライスチーズ…2枚
トマト…1/2個	粉チーズ…大さじ1
エリンギ…1本	パン粉…大さじ2
大葉…2枚	オリーブオイル…大さじ1
大葉（千切り）…1枚	塩こしょう（肉の下味用&味付け用）…少々

- 作り方**
- ① 豚ヒレ肉を1cmの厚さに切り、ラップをのせ、めん棒で叩いて薄くする。下味に塩こしょうを振る。
 - ② トマトを1cmの幅に切り、エリンギは横半分に切った後、5mm程度の幅で薄く切る。
 - ③ 耐熱皿に先ほど切った豚肉、トマト、エリンギを入れ、さらにちぎった大葉とスライスチーズを重ね、塩こしょうを全体に振る。
 - ④ 粉チーズ、パン粉、オリーブオイルをかけ、900Wのオーブントースターで10分加熱する。大葉の千切りを飾って完成です！



あつあつ＆とろっとした食感が冬にぴったり！



こんにちは、最近トマト鍋にはまっている新入社員の佐藤です。トマト鍋はそのままでももちろん美味しいのですが、締めにご飯・ケチャップ・溶き卵を入れ、蒸してオムライス風で食べるのがすごく美味しいんです！お肉はソーセージが良く合います！皆さんも是非作ってみてください！
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