

新年のご挨拶

新年、明けましておめでとうございます。
昨年、新型コロナウイルスの影響により、公私ともに身の回りの生活が一変した年でしたが、全農場で HACCP 認証を取得、加工場で ISO22000 認証を取得、元気豚ブランドロゴマークを一新したりと、「安全・安心・おいしい」豚肉を提供するための幹作りに勤しんだ一年でもありました。

本年は大ヒットした鬼滅の刃にあやかり、「いかなる時もしっかり呼吸を整え」、皆様にご満足いただける品質の高い豚肉を安定してご家庭にお届けできるよう、より一層努めて参ります。

本年も変わらぬご愛顧を賜りますよう、宜しくお願い申し上げます。

専務取締役 内山裕貴



農場日記

農場で分娩舎を担当しているサトウです。

分娩舎では主に、分娩前後の母豚と子豚の世話をしています。その中で私は「子豚の寝姿」を見ることで、とても癒しをもらっています。

突然ですが、皆さんは「ピンクのお寿司」という言葉を聞いたことがありますか？子豚には、気温によって寝姿が変化するという習性がある為、私たちはその寝姿から健康状態を確認します。一番良い寝姿は、兄弟豚たちと離れず重ならず、横一列に並んでいる状態です。その横一列に並んでいる様子が、桶に入った握り寿司と似ていることから、「ピンクのお寿司」と呼ばれています。「ピンクのお寿司」を見かけたら、それは子豚たちにとって適した気温、環境であるということです。

そんな豚たちの世話をすること、早2年が経とうとしています。母豚と子豚にとってどんな環境が最適か、常に考えながら3年目も技術を磨いていきます！



お寿司のように見えますか？

今回の担当：サトウ

目指せ！

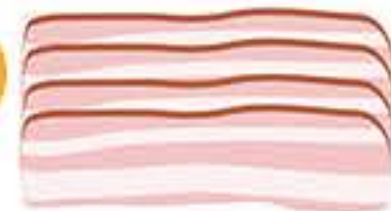
ぶたさんマスター！



こんにちは！『元気豚』のアイドル“きゅうちゃん”です！今回は豚肉の「バラ」という部位について、一緒に勉強していこう！

バラ肉は「三枚肉」とも呼ばれ、赤身と脂肪が交互に三層になっているのが特徴だよ。濃厚な脂身と柔らかな肉質、さらにお手頃価格だから皆から大人気なんだ！ちなみに、ベーコンや角煮はバラ肉から作るんだよ。

キレイな層になっていて、と～ってもおいしそうだよねぇ！じゅるる～



焼肉、角煮、酢豚、チャーシューなど、脂のおいしさを楽しめる料理がオススメだよ！



こんにちは！最近ようやく、将来を見据えたお付き合いをさせていただける彼女ができました！！読者の皆様、祝福していただけると泣いて喜びます。さて、話は変わりますが「食べる通信」ってご存知ですか？食べる通信は、食のつくり手を特集した情報誌とそのつくり手が収穫した食べ物がセットで定期的に届く“食べ物付き情報誌”です。

「東北食べる通信」や「大阪食べる通信」など、全国にわたって展開されていて、2020年11月に「ちば食べる通信」が創刊されました。そしてなんと、その創刊号に萩原農場の多古米が特集されたんです！！編集長が何度も多古町に訪れ、取材していただき、農作業風景はもちろん僕の生い立ちなども詳細に書かれています。

その他にも多古町広報12月号に特集として掲載され、ありがたいことに取材の多い日々を過ごしています(笑)



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！

今回のレシピ

肉巻き餅

材料

豚バラスライス…150g
切り餅…2個
大葉…8枚
ごま油…大さじ1
白ごま…少々

【調味料】

醤油…大さじ1
みりん…大さじ2
酒…大さじ2

2人分

作り方

- ① 切り餅を4等分にカットし、【調味料】を混ぜ合わせておく。
- ② 豚バラ肉を広げ、大葉、餅の順に乗せて巻き包む。
- ③ ごま油をひいたフライパンに②を入れて焼き、全体に火を通す。
- ④ 【調味料】を加えてさらに炒め、水気がなくなったら完成です！最後に白ごまを散らすと、より美味しく召し上がれます。



お正月に余ったお餅を簡単アレンジ！



新人サトウの編集後記

こんにちは。年末からお餅をこれでもか！という程食べている新入社員の佐藤です。それにしてもお餅って、どんな食材とも合いますよね。私はあんこやきなこ合わせるのが好きですが、今回のレシピで紹介した「肉巻き餅」も、おかずのように食べられて濃くおいしかったです！皆さんはどんなお餅の食べ方が好きですか？メールやお便り、お待ちしております。元気豚だよりでお答え、または掲載させて頂きます。※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

