



私たちのコミュニケーション

今回の担当：カワムラ

皆さんこんにちは、今年春に入社しましたカワムラです！

前職も畜産業界で、現場で食肉産業を支えたいと思い、この度ジェリービーンズに入社いたしました。

私たちの仕事相手は当然生き物ですので、私たちから積極的に豚さんたちの体調や環境をよりよく整えていきます。とはいえ、一人ですべての業務を行うことは出来ないで、農場メンバー同士の連携やコミュニケーションも非常に大切にしています。

そんな私たちのコミュニケーションを潤滑に行うためのコツは……「スポーツ」です！

今春から私を含め新しいメンバーが増えたことや、海外の方との言葉の壁もあり、何か良いコミュニケーションがないのかと社内で模索した結果、スポーツに行きつきました(笑)

主に仕事終わりに早く上がったメンバーから部署男女年齢国籍関係なく、サッカーやバドミントン、バレーなどを楽しんでいます。特にサッカーは男衆に非常に人気で、養豚の知識が浅い新人もサッカーではテクニックを発揮したりなど新しい一面を見ることができ新鮮でした。

「スポーツの秋」という言葉もあります通り、夕方の過ごしやすい時間帯にみんなで一緒に汗を流すのは非常に有意義なものだと感じます。ぜひ皆様の周りでもこんなコミュニケーションの取り方はいかがでしょうか。



会社の広～い芝生でサッカーができます！



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！今回は頂いたお便りの中から、スタッフが豚についての質問に答えていくよ。みんな、お便りありがとう！



Q ダイエットに向いている部位や食べ方を教えてください。

(PN. びこさん)

A ヒレ肉は豚肉の中でも脂身が少なく、とてもヘルシーな部位になります。ロースの内側に位置し、一頭あたり1kg程しか取れないという希少な部位なんですよ！豚肉の中で最もキメが細かくやわらかで、ビタミンB1が豊富といわれているので疲労回復も期待できます。おすすめのダイエットレシピは、シンプルに塩こしょうで味付けをした、豚ヒレ肉のステーキです。

Q 工場直売所で一番売れている商品は？

(PN. ゆりえさん)

A 元気豚お肉の工場直売所で一番人気の商品は、大粒肉焼売です。大粒という名のとおり、一粒あたり約50gという大きさで、実際に見ると想像以上に大きい！と驚かれる方が多いです。お弁当やおかずにもおすすめでボリュームのある焼売は、一度食べたならやみつきになるので、是非一度お召し上がりください。



子育て奮闘中！高橋瑞美子さんの
TAKO's 農業女子
秋の味覚を楽しみながら、少しずつ栄養を蓄えている高橋です(*^_^*)。冬の行事で、小学生はマラソン大会があります。昨年は、「タイムが縮まった！」など子供達が言っていて、頑張っている姿に胸を打たれました。今年も本領発揮できるよう、サポートしていきたいです。

さて、今年の秋は子供達と一緒にマルシェに行って楽しんだのですが、私も『元気豚』の昌子さんと11/26(土)に木更津アウトレットで開催される「ちば農業女子マルシェ」に出品予定です！加工品や野菜、お花など各地域で主に特産物をアピールします♪楽しいイベントも開催予定なので、ご都合よろしければお立ち寄りください！

千葉市の横橋温水プール敷地内でも直売があり、12/17(土)に野菜を置かせていただく予定です。

そして、JBミートセンターお肉の工場直売所の12月のセール期間には、豚汁やお正月料理に合う冬野菜にお子様向けのささやかなクリスマスプレゼントをつけられたらと計画中で、予定が盛りだくさんです(^^)。

2023年もどうぞよろしくお願い致します！



こだわりの多古米生産者
宏紀の多古まいらいふ！
こんにちは！多古米王子こと宏紀です！婚活は未だ厳しい状況を強いられております！どなたか！どなたかおりませんか！？そろそろこの話題から次に行きたいものです…。

今年も無事に稲刈りが終わりました！大きな台風もなく無事に収穫ができたこと、ただただ感謝いたします。今年は新型コロナウイルスの影響で中止していた稲刈り体験も再開し、たくさんの方が多古町に来てくださいました。刈ってもらった稲は、はざかけし(昔ながらの天日干し)、予め乾燥しておいた稲穂で脱穀体験と唐箕体験も行いました。脱穀選別した籾は、各家庭で初搾りしてみてください！(すり鉢でできます)とお土産としてお渡ししたものの、実際にもみ殻がとれたかは少し不安です(笑)。昔のお米作りは本当に手間がかかっていたのだなあとお米作り体験を行う度に思います。ただ、今は作業が楽になりましたがその分費用がとんでもないくらいかかりますよね～(泣)。



作り方

- ①【調味料】をすべて混ぜ合わせ、600Wのレンジで3分加熱する。
- ②白菜を5cm幅で切っておく。
- ③耐熱容器に白菜、豚肉、餃子の皮の順でのせていき、最後は白菜で終わるように重ねる。
- ④③に①をかけてチーズをのせ、150℃のオーブンで30分焼く。
- ⑤最後にパセリを振りかければ完成です。

豚肉と白菜のとろとろ焼き

材料
2人分

豚肉の切落し…200g
白菜…300g
餃子の皮…12枚
ピザ用チーズ…お好みで
パセリ…適量

【調味料】 カットトマト缶…200g
料理酒…大さじ2
すりおろしにんにく…小さじ1
顆粒コンソメ…大さじ1
塩こしょう…少々



栄養バランス満点で冬の食卓もほっこり♪

スタッフ サトウの編集後記



こんにちは。この時期になると「今年ももう終わりかあ。」と毎年言っているサトウです。さて、皆さまに長い間ご愛読いただいた「元気豚だより」ですが、この度紙面での配布を終了することとなりました。今後は、「元気豚のインスタグラム」でレシピやその他の情報などを掲載予定ですので、そちらから確認いただけますと幸いです。インスタグラムへは下記URLを検索、またはQRコードを読み取っていただきますよう、お願いいたします。URL: https://www.instagram.com/genkibuta_official/

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

Instagram

