

# ぱるぱる探検隊

2024年6月 paruru tankentai Vol. 3



センターサポーターはセンターの応援団です！  
今回のぱるぱる探検隊では実施したイベントと  
おすすめ商品&レシピをお伝えします



## 秋鮭サンドで忙しいみんなをたすけ隊 開催しました！

7月24日(水)に「秋鮭サンドで忙しいみんなを助け隊」と題した、試食イベントを行いました！佐賀県から天生水産の方にお越しいただき、「秋鮭のうま醤油たれ(骨とり)」の商品開発や生産工程について学びました。



サポーターFさん

秋鮭のうま醤油たれでサンドイッチを作り、おすすめレシピの試食もしました。湯せんするだけでおいしく食べられる手軽さは、忙しいみんなの強い味方です！ご参加いただいた組合員みなさま、ありがとうございました。

私自身商品開発から携わらせていただき、今回組合員さんとのイベントを開催して、みなさんの感想をうかがうことができてとてもうれしく思いました。  
今回は親子でも参加していただき、お子さんもたくさん食べてくれて「おいしい!!」と喜んでいただきました。  
この秋鮭はそのまでももちろんおいしいですが、アレンジの無限大!! 骨とり魚なので、安心してアレンジができるので、いろいろなアレンジを楽しんでほしいです。



商品開発のメンバーだったサポーターKさん



## 秋鮭のうま醤油たれ(骨とり) お魚食べよう

『秋鮭のうま醤油たれ』は、2023年度の「組合員開発協力商品」です。忙しい日も手軽に準備でき、骨とり済みで子どもも食べやすく、ごはんがすすむ“魚のおかず”があったら、そんな組合員の「欲しい」を盛り込んだ商品になっています。



### 簡単! アレンジレシピ 秋鮭の和風サンドウィッチ

- 材料
- 秋鮭のうま醤油たれ 1袋
  - 食パン 2枚
  - きゅうり
  - たまご
  - マヨネーズ

- 作り方
- ①秋鮭のうま醤油たれをポイルする
  - ②薄めのたまご焼きを作る
  - ③食パンにマヨネーズを塗り、薄切りのきゅうり、たまご焼き、秋鮭の順にのせ、食べやすい大きさに切ったら完成



# 産直連続講座 無茶々園

開催しました!

## 無茶々園さんの歴史

『むちゃちゅえん』の由来“無農薬栽培は無茶なことかもしれないが、無茶苦茶に頑張ってみよう。しかし楽しくやりたいので苦は除こう”

自立した農家、自立した地域づくり。  
段々畑からの中継で急勾配己の畑を見せていただけました。

試食も行いました。ジュース、ジャム、寒天ゼリー、  
柚子胡椒、レモン胡椒、ハンドクリームでした。  
加工品も色々試せて、楽しい時間となりました。



サポーターFさん



## ひょう柑 (文旦のなにかま) マーマレード

- ☆ほどうまい柑橘の香りと苦み。
  - ☆酸味が少なく、優しい風味のマーマレード。
  - ☆増粘多糖類無添加!!
- ◎イベント当日は、こうして頂きました
- ・食パンにつけて。
  - ・青みかんストレートジュースの炭酸水割りのシロップとして。

オススメ  
です😊



ぜひお試しください☆

私の  
おすすめ!



サポーターSさん



## レモン胡椒

- ☆無茶々園のレモン果皮と赤唐辛子、  
塩とレモン果汁が主な原料。
- ☆辛さは最上級です。

- ◎イベント当日は
- ・焼きたつくねにつけて頂きました。
- ・まずは、つまようじにつくくらの量からがオススメ😊



今後も西桂センターサポーターでは  
商品を知れる楽しいイベントを  
企画していきたいと思っておりますので  
ぜひご参加ください。