

JAグループ宮城 6次産業化サポート

農の食卓

宮城県農業協同組合中央会
営農農政部
〒980-0011 仙台市青葉区上杉1丁目2-16
TEL.022-264-8247 FAX.022-264-8239
http://www.ja-mg.or.jp/

窓まど
スマートフォンアプリ
「JA旬みつけ！」
配信開始

JAグループは新たに、スマートフォン向けアプリ「JA旬みつけ！」をリリースしました。無料でダウンロード・利用でき、JAや直売所が発信した情報を受け取ることが出来ます。

利用にあたって、ダウンロード後に性別や年齢、地元JA、よく行く直売所を登録。登録情報を基に、JAや直売所が発信するニュースやおすすめの情報が届きます。

旬の食材やレシピが閲覧できる「食材事典」の機能もあります。

毎日の食事や、直売所での買い物を楽しむこと間違いない！ぜひ活用ください。

特集

酢飯の香り漂う食のファクトリー

(株) パールライス宮城 炊飯センター

(株)パールライス宮城は平成7年7月に全農みやぎ、みやぎ生協、全農物流(株)が出資者となり設立されました。その後の平成26年12月、これからのマーケットニーズに応えるべく、全農みやぎが新たに施設を取得し、業務委託の形態で運営を開始したのがこの(株)パールライス宮城炊飯センターです。



スタッフ延べ80人位で、毎日平均3トンのお米を炊き上げ、酢飯に加工して、助六寿司、稲荷寿司、海苔巻き、おにぎり、弁当などに仕上げ出荷しています。

納品先は、中食、外食向けとして大手量販店、業務用先がほとんどです。お米はもちろん宮城の一等米。自社精米にこだわり「安心・安全な食品をお届けしよう」と全社をあげて取り組んでいます。味付けはクライアントとの共同作業で決めています」と炊飯センター長の鈴木幸江さんは語ってくれました。



お問い合わせ先
株式会社パールライス宮城炊飯センター
仙台市宮城野区日の出町 3-5-13
TEL : 022-794-8451



お奨め逸品
地域の想いが詰まったふるさとの味
ササニシキ米粉入りうどん
「想里(ふるさと)」JA古川

加えても美味しく召し上がれます。JAでは管内産の大豆を使っためんつゆをセットしたギフトセットも販売しているのにお使い物にもぴったりです。JA古川生活課やAコープ古川店、JAタウン等で販売しています。

かつて「東の横綱」と呼ばれ、今では希少となった「ササニシキ」。その「ササニシキ」の米粉と、管内産の良質な「シラネコムギ」の小麦粉を巧みにブレンドし、ワンランク上のうどんに仕上げました。風味豊かで、もっちりとした食感・つるつとしたのど越しが楽しい、冷・温どちらでも、アレンジを

- 1袋 200g 入り
 - 6袋入り化粧箱 1,500円 (税込み)
 - 12袋入り化粧箱 2,800円 (税込み)
 - 12袋入り徳用箱 2,200円 (税込み)
- <JA古川販売価格>
- 【ご注文・お問い合わせ先】
JA古川経済部生活課
TEL 0229-52-5116

仙台の迎賓館とも言える勝山館にある本格ピッツァレストラン ピッツェリア・パドリーノ

オープンは2013年8月。当時から料理長の技術は世界トップレベルで、瞬く間に評判となり、他県からもお客さまが押し寄せるほどの名店となりました。



「小麦粉はナポリピッツァの王道「カプート社」の粉を使用。そのほかチーズ、トマト、アンチョビ等もイタリアから輸入しています。「真のナポリピッツァ協会」の認定店としては県内唯一です。トッピングの野菜はもちろん新鮮な県内産ですよ」さらに、「私も今年、カプート社主催のJAPANカップで2位になりました」と、二代目料理長の三橋亨さんは誇らしそうに語ってくれました。



写真のピッツァは「春」という意味の「プリマヴェーラ」。水牛のモッツアレラチーズ、イタリア産カラシミ、地場の野菜と桜エビのトッピングが、素敵な春を感じさせてくれる一品です。(@2268-/税込み)

ピッツェリア・パドリーノ
仙台市青葉区上杉2-1-50 仙台勝山館1階
TEL : 022-213-9220
営業時間/ランチ: 11:30 ~ 15:00 (L.O 14:00)
ディナー: 17:30 ~ 22:00 (L.O 21:00)
定休日/木曜日のランチタイム・水曜日及び年末年始

「ものう熟成みそ」

ものう熟成みそは、石巻市桃生町産の大豆と米を100%使用、手仕込みで昔ながらの懐かしの味をお届けします。無添加で非加熱、麹菌や乳酸菌が生きている生みそですので、時の経過とともに熟成していく味わいを楽しむことができます。



「ものう熟成みそ」
 ・800g / 1個
 ・1個 / 540円(税込み)
 <ご注文・お問い合わせ先>
 JA いしのみき
 営農部 桃生営農センター
 TEL.0225-76-3133



「ソイチョコみかん」



ソイチョコにフルーティーな新フレーバーが登場！
 姉妹提携を結ぶ愛媛県のJA おちいまばり産のみかんを使用しました。爽やかにみかんが香る新感覚のソイチョコをお試しください！

「ソイチョコみかん」
 ・45g / 1袋
 ・1袋 / 350円(税込み)
 <ご注文・お問い合わせ先>
 JA 仙台 たなばたけ高砂店
 TEL.022-388-7318

◆お問い合わせ
 問合せについては、各JAの電話までご連絡ください。生産量に限りがあるため品切れになる商品もありますのであらかじめご了承ください。

健康レシピ

「豚肉と長芋の合わせ煮」

薄味の煮物も、わさびや海苔などで香りをつける、うす味でもおいしくいただけます。出来立てよりも1晩おいて、味をしみこませるのが、美味しくする大切なポイントです。

- 材料(2人分あたり)
- 豚肩ロース肉...160g
 - サラダ油...6g
 - 煮汁 だし汁...240cc
 - 醤油...15g
 - 砂糖...10g
 - 酒...10g
 - 長芋...120g
 - 小松菜...30g
 - わさび...2g
 - 海苔...1g



1人分あたり
 カロリー 233kcal
 塩分 1.3g
 食物繊維 1.3g

- 作り方
- ①長芋は輪切りにして、皮をむいておく。小松菜はざつと茹でて4cm長さに切っておく。
 - ②鍋にサラダ油を熱し、豚肩ロース肉を炒める。煮汁を加えて落とし蓋をして弱火で10分程煮る。
 - ③長芋を加えさらに5分程煮たら、小松菜を加えてざつと煮て火を止める。
 - ④器に盛り、わさびを添え、細切りにした海苔をのせる。

〈トピックス〉

「ウイルスという脅威」

今、世界はインフルエンザウイルスの脅威にさらされています。しかも、これまでに例を見ない強い毒性を持った新型のウイルスが次々と発見されています。

厚生労働省のホームページによると「鳥インフルエンザA(H5N1)型の場合、潜伏期間は概ね2〜7日ですが、2週間以上(最大17日)となる症例もあります。症状は無症状なものから、結膜炎や下痢、また発熱や咳などインフルエンザ様症状を呈するものまでさまざまです。肺炎や呼吸不全、多臓器不全による死亡例もあり、致死率は50%以上」ということです。

東京商工会議所では、すでに2008年の時点から全国の中小企業へ向けて、マスクの備蓄(社員一人当たり8週間分)を強く勧めています。「対策をとらずに被害が広がった場合は社会的責任が問われるとともに、事業の継続ができず倒産する可能性もある」として、会員企業に取り組みを促しています。ところが、ウイルスの大きさは1〜0.1ミクロン前後、つまり市販のマスクではまったく歯が立ちません。しかし、北里研究所が実証実験をおこない、内閣府や日本医師会が認めた世界唯一のマスクは、99.9999%のウイルスを防ぎます。

そのメーカーの名は(株)エースインターナショナルジャパン。

編集室

内向的・外向的な人の違いについて、内向的な人は内気、外向的な人は人見知りしない、というステレオタイプ(先入観)があります。内向的な人は「読書など一人の時間」で活力を得て、外向的な人は「パーティーやイベント、交流など」で活力を得るそうですが、実際、性格が社交的であるかどうかは関係ないそうです。

外に出掛け友人と遊ぶのは好きですが、たまには丸一日家でゆっくりできる時間が、必要！という自分は内向的なタイプかな、と思います。(佐)

