

ミールキットで使用している **日本を代表するブランド豚**



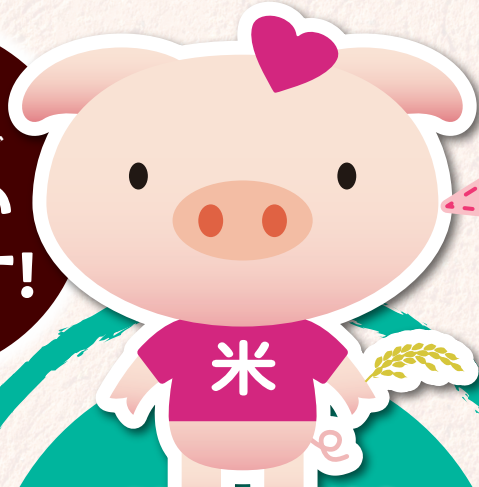
vol.368
October
2023

10

「やまと豚米らぶ」をご紹介します♪

このやまと豚、実は『地域のために、地球のために、未来のために。』の理念のもと、地域循環型農業を行う「飼料用米プロジェクト」の取り組みから生まれたものなのです。

プロの料理人が
指名買いするほど
**美味しい
豚肉です!**



日本の農業を
守っていききたい!

その米を飼料として豚を飼育。

地域循環型 農業

休耕田や転作伝で
飼料用の米を栽培。

尿は牧場内の
処理施設にて浄化し、
糞は有機質の発酵豚糞堆肥
として米の栽培に活用。

飼料用米

飼料専用に作られたお米。
通常の飼料に一定量配合し
肥育段階で与えて育てて
います。

たい肥(大地くん)

やまと豚の排泄物を原料
に作った良質な「たい
肥」で「飼料用米」を育てて
います。

やまと豚米らぶのふるさと

フリーデン

大東(だいとう)牧場は

豚の病気を防ぐため、
岩手県一関市と陸前高田の
人里離れた山の尾根添い
にあります。

お米を食べて育ったやまと豚米らぶ。 どんな特徴があるの?味は?

選り抜かれた純粋種である「デュロック種」「ランドレース種」「大ヨークシャー種」の3品種を掛け合わせて生み出された、グレードの高い豚肉「やまと豚米らぶ」。特徴的なDNAを生かし、日本人の味覚に合わせた肉質を追求し続けています。そして研究の結果もともと美味しい「やまと豚」にお米を与える事で「タンパク質が増えて脂肪が減る」ことが分かってきました。

POINT やまと豚米らぶ 美味しいポイント

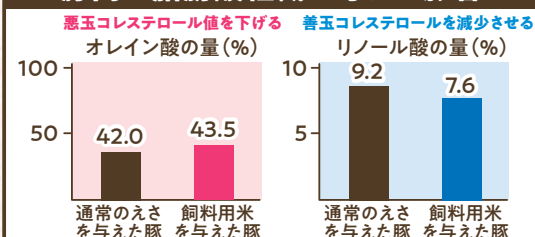
① 肉質はキメが
細かく、柔らかい。

② 赤身にクセがなく、
上品な旨みがある。

③ 脂肪はあっさりとしていて甘く、
風味がよい。

美味しさは、身体へのやさしさ

豚肉の脂肪酸組織に与える影響



飼料用米を与えると、悪玉コレステロール値を下げると言われている「オレイン酸」が増え、善玉コレステロールを減少させると言われている「リノール酸」が少なくなるといふ実験結果があります。

My love ♥ project

日本の飼料自給率向上のために

国内で作った「飼料用米」を豚に与えることで、日本の飼料自給率を高めることができます。

次世代の担い手を育てる

稲作農業と畜産業との連携により、次の担い手を創出しています。休耕田の荒廃を防ぎ、農地の再生を目指しています。

【飼料用米プロジェクト】

(2003年)
フリーデン、大東町、東京農大、
全農グループがタッグを組み
プロジェクトスタート
(2006年)
農水省の「先端技術を活用した
農林水産研究高度化事業」に
採択される
(2010年)
第7回 畜産技術協会賞受賞

ぶたさんが食べるお米を育てる事で、休耕田が減少し、地域の農業が復活し農業以外の様々な分野まで良いサイクルが波及していきます。そして農業以外の様々な分野まで良いサイクルが影響を及ぼしていきます。わたしたちヨシケイ埼玉がお届けした豚肉を召し上がる事により、実は「日本の農業を守る」お手伝いをして頂いているのです!本当にありがとうございます。これからもヨシケイの美味しい豚肉をたくさんお召し上がりください。



Monthly PRESENT

20 今月のプレゼント!

名様

応募締切は2023年10月25日(水)です。

えごま一番 ドレッシング

【胡麻】【和風】
【イタリアン】各1本

■内容量:各150ml ■賞味期限:常温90日

■アレルギー表示 和風:小麦 胡麻:小麦/大豆/ごま イタリアン:なし

オメガ3脂肪酸であるα-リノレン酸を
美味しく手軽に。

極

KIWAMI

11/6号

にて

販売!



応募方法

お便りを採用させていただいた方と、裏面の「オアシスめいとクイズ」の正解者の中から抽選で今月のプレゼントを差し上げます。

※2023年9月号のクイズの答えは「B」でした。たくさんのご応募ありがとうございました。

※当選者の発表は、プレゼントの発送をもって代えさせていただきます。



食材への感想やご意見・ご要望、スタッフのサービスについてなど、声をお寄せください。

※必要事項をご記入の上、切り取りスタッフにお渡しください。

お便り

今後の「オアシスめいと」で、取り上げて欲しい題材がありましたらお聞かせください。

クイズの答え

裏面の「オアシスめいとクイズ」の答えを
A・B・Cの中から選んで記入してください。

オアシスめいと
クイズ・お便り
専用ページ



お分かりでしたらご記入をお願いします

拠点

コース

お客様コードNo.

お名前

様

2023.10

メールアドレス: wewe-info@yoshikei-sai.jp

お客さまからのご質問にお答えします!

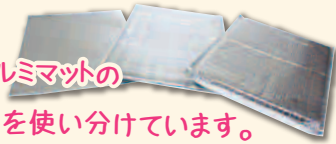
CS委員会からのご報告です

Question01 届いたばかりの野菜がとろけてる! なぜ?

申し訳ございません。青じその葉・きゅうり・さつまいも・レタス・なす・アスパラなど、これらの野菜は低温に弱く、低温障害で変色したりとろけてしまう事があります。それを防ぐ為に

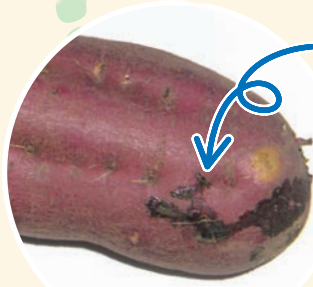
- ①外気温を考慮の上、冷凍商品・保冷剤・アルミマットの上の商品の組合せにより厚さの異なるマットを使い分けています。
- ②冷凍品が多いミールキットは冷凍と冷蔵でクールBOXを分ける事も。
- ③出荷作業の際は保冷剤から離しています。

しかし、時には保冷剤が動いてしまい、低温障害が発生してしまう事がありますので、傷みが出ている際はお知らせください。



低温障害防止のために青じその葉を守る袋に入れています。

Question02 さつまいもの皮の「汚れ」これって何?



黒い汚れのように見えるものは「ヤラピン」というポリフェノールの一種が固まったものなのです。

「ヤラピン」はさつまいもにしか含まれず、胃の粘膜を保護したり、排便をスムーズにする効果があると言われています。気になる時は台所洗剤で落とすことができます。



Question03 さつまいもの断面が黒っぽい。これ、古いの?



これは、さつまいもに含まれる成分が酵素の作用によって変色したものです。さつまいもは主成分であるデンプンを糖に変えるアミラーゼという酵素が豊富で、その成分により切った断面が変色することがあります。

これは、ごぼうやりんごの変色と同じ成分による反応なので、悪くなっているわけではありません。安心してお召し上がりいただけます。



「CS(シーエス)」とは「Customer Satisfaction(=顧客満足)」の略。本社と12拠点を結んだ「CS向上委員会」を月に1回行っています。「オアシスメイト」や各種ご意見をもとに、活発な意見交換を行い、商品とサービスの改善に取り組んでいます!

やまと豚フランク

1本プレゼント!!

所沢市民フェスティバル「ヨシケイ埼玉ブース」にてこちらのチケットと交換いたします。

お住まい 区市町 (○をつけてください)	お名前 様
----------------------------	----------

〈キリトリ線〉

所沢市民フェスティバル

2019年以来 久しぶりに出店します!



企業PRコーナー「ヨシケイ埼玉」にぜひお越しください! 楽しいイベント実施中! 上記のフランクプレゼントチケットをお忘れなく販売もしてま〜す!



所沢市民フェスティバルは、所沢市内をはじめ県内外から2日間で約30万人を超える来場者が訪れる県内でも有数のイベントです。例年400以上の出展と20万人以上の来場者でにぎわいます。



↑詳しくはコチラ



開催日時: 2023年10月28日(土)・29日(日)
午前10:00~午後4:00

会場: 所沢航空記念公園
西武新宿線「航空公園」駅下車 すぐ

※当日駐車場は使用できません。

オアシスメイトとクイズ

表面のお便り欄にクイズの答えを記入して 今月のプレゼントに応募してね!

Q やまと豚米らぶの農業方法は?

クイズの答えを右記のA・B・Cの中から選んでください。

- A: 地域循環型
B: 血液循環型
C: 豚の“おてて”はハート型



オモテ面の私がいる表にヒントが...



わたしたち株式会社ヨシケイ埼玉は持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



17項目ある「SDGs」の中で、ヨシケイ埼玉は社の活動を通してかわりの強い上記9項目の「SDGs(持続可能な開発目標)」の達成を目指します。

※本情報紙は著作権法で保護されている対象物です。無断で複製使用することはできません。※写真やイラストはイメージです。

2023年10月のスケジュール

月	火	水	木	金	土	日
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

■印の日が引き落としです。○印の日は休業日です。

2023年11月のスケジュール

月	火	水	木	金	土	日
						1
						2
						3
						4
						5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

■印の日が引き落としです。○印の日は休業日です。

ホームページアドレス
http://yoshikei-sai.jp/



株式会社 ヨシケイ埼玉
発行: オアシスメイト編集部

〒359-0014 所沢市電ヶ谷249-1 ☎0120-29-6211

対象週	引落日	曜日
10/ 2週・10/ 9週	10/10	火
10/16週・10/23週・10/30週	10/31	火
11/ 6週・11/13週	11/14	火
11/20週・11/27週	11/28	火

金融機関からの引き落としスケジュール
前日が祭日等で金融機関が休みの場合は、引き落とし日が変わります

※2023年10/16週・10/23週・10/30週は引き落とし期間が3週分になります