

お届けカレンダー 2011年 11月4回

月	火	水	木	金
11/14	15	16	17	18

商品のお届け	21	22	23	24	25

勤労感謝の日

別チラシ「くらしと生協」など一部お届け日が異なる商品もあります。

10月31日～11月25日お届け分は12月6日の引き落としになります。

Kinari

四季折々の食の物語を紡ぐ、暮らしの情報カタログ。

[きなり]

震災の爪跡が残るなか、
石巻での再起を決意。

『銀だら西京漬』復活。

日本の水産を支えてきた石巻より、パルシステムの人気商品が再開！

口の中でほろっと崩れる
やわらかな身と、西京みその
上品な甘みがみごとな
『銀だら西京漬』。
世代を超えた根強いファンをもつ
人気商品が、パルシステムに戻ってきた。
製造するのは東日本大震災の被災地、
宮城県石巻市にある水野食品。
震災から約8カ月。
何度もうけそうになりながら
供給再開を果たした
同社の力の源を探る。



「震災前と変わらない品質を届けたい。検査機関を利用して設備環境の衛生検査を受けたほか、工場内にいる全員に対して30分に1回作業着にローラーをかけ異物混入を防いだり、以前は1人だった出荷前の検品を3人がかりで行ったり、できることはすべて行っています」(水野専務)



被害を受けた1階部分は、まだ改装工事が続く。現在は2階部分に作業場を集中。10月中旬、パルシステムの品質管理部が環境、工程、衛生管理において問題がないことを確認し、商品製造を再開した。

「パルシステムとのつながりが再開の力になった」

もともと『銀だら西京漬』は、組合

員の協力のもと、5年前に開発された商品。メンバーの意見を反映して改良された「甘みを抑えた、ごはんに合うしっかりした味」に定評があった。

近年、漁獲制限や世界的な高級魚の需要増により、銀だら自体の確保が困難になりつつある状況下でも、身の締まりがよく脂のりのよいアラスカ産。

加えて、水揚げ日、水揚げ場所、漁獲船まで履歴を追える原料に限定して使用。大型冷凍庫を津波で流され在庫ゼロからのスタートとなった再開後も、

口からのスタートとなった再開後も、

原料、製法に小さい変更はない。「以前と変わらない、いやむしろよりよいものをお届けしたいという気持ちで作っています」。まだまだ「復興」という言葉からは遠い、被災地の現実。石巻の水産関連会社のうち再建の目途がたっている会社はまだそう多くはない。だが、水野食品が踏み出した一歩に、私たちは、確かな希望を見出すことができる。

「待っていてくださる方の存在が心の支えでした。『商品を作る』という当たり前のことがこんなにうれしいとは！」と瞳を輝かせて語る水野さん。

「喜んでいただけるような商品作りこそが恩返しと肝に銘じています」



漁業制限や世界的な高級魚の需要増により、アラスカ産銀だらの原料価格が高騰。震災前より販売価格が上がっていますが、ご了承ください。

豚肉を とこトン フルーツを
食べて自動で 当てよう!
エントリー。 A
フルーツを
当てよう
キャンペーン!
今回最終!

歳末
最安値

2011年11月以降、年末まででもっとも安い価格のときに表示。今週のご利用が年内で一番お得です。

同時にお届け
しています。
お得なうえに、
限定商品もあります。
今回のみ早期注文できます。



「クリスマス早期予約」



100万人の食づくり運動