パルシステム山梨長野　フェアトレードサポーター主催　　発行者：事業本部　廣瀬

welcome to インドネシア
selamat (スラマット) datang (ダタン) di (ディ) インドネシア

「～へようこそ」という意味のインドネシア語の歓迎のフレーズです。

ようこそ
エコシュリンプの世界へ

伝統的な養殖方法で育てられ、インドネシアから赤道を超えてやってくるブラックタイガー。地域の自然環境とエビの習性に合った工夫をし、薬剤に頼らない安心で美味しいエビです。

定置網で収穫



（スラウェシ島南部）

エビ養殖池



（南スラウェシ州ピンラン県）

網を使って収穫



（グレシック：ジャワ島東部）

今回のイベントでは、インドネシアよりハリーさんが来日！
「エコシュリンプ」や「現地のごみ問題への対応」など
通訳を介して直接お話を伺います。お楽しみに！

イベントおよびハリーさんの詳細は裏面をご確認ください。

エコシュリンプはもちろん、さらに美味しくリニューアルされた
パスタソース＆ビスクスープの秘密に迫ります❤️
ハリーさんから現地の様子について学んだあとは、調理でATJ自慢のレシピに挑戦！
試食を通して、安心と美味しさあふれる魅力にハマってみませんか？

■　開催日　　１１月２４日（火）
１０：３０～１３：００（終了予定）

■　会　場　：パルシステム山梨 長野　甲斐センター ２F 調理室
■　住　所　：山梨県甲斐市下今井3590-1
■　定　員　：１６名　（応募多数の場合は抽選）
■　参加費　：５００円（税込）
※ご利用代金と一緒に請求させていただきます。
■　保　育　：あり（定員5名程度）
（１人目３００円（税込）２人目以降無料）
■　申込方法：右記2次元コードからお申込み
■　持ち物　：エプロン・三角巾・マスク・手拭きタオル
・飲み物・筆記用具
■　応募締切：１１月１３日（金曜日）

お申込みはこちらから



プリプリを包み込んで



エビの水ぎょうざ

～タイムスケジュール（予定）～

10:15　受付
10:30　イベントスタート
10:35　学習会　*通訳：（株）ATJ　黒岩様
11:10　調理スタート
12:00　試食・交流
12:45　終わりの言葉
13:00　終了予定

ATJ 自慢のレシピ



オニオンガーリック炒め

旨味濃厚なつけだれ



エビ付け蕎麦

画像は全てイメージです

講師：★★ ハリー・ユリ・スサント氏　オルター・トレード・インドネシア（ATINA）代表 ★★
伝統の粗放養殖による環境配慮型「エコシュリンプ」の生産を牽引。ハリー氏の品質・安全管理体制への取り組みが評価され、2014年には同社がインドネシア海洋水産省からインドネシア最優良加工工場賞を受賞。民衆交易にも尽力している。

★ ㈱オルター・トレード・インドネシア(ATINA) ★★ ㈱オルター・トレード・ジャパン（ATJ）★
「民衆交易（ひとからひとへの交易）」を行う会社です。1980年代のフィリピン・ネグロス島への支援を原点に、バナナやエビなどの交易を通じて、生産者の自立と、消費者が互いに支え合う「顔の見える関係」を世界中に広げています。インドネシア現地法人 ATINA (アティナ)はエコシュリンプの養殖を続けるために、品質の良い稚エビ確保の取組み、若い世代の生産者への継承、そして地域のごみ問題まで様々な課題へ取り組んでいます。

★フェアトレードのこと★
経済的に貧しい国の中でも特に立場の弱い人々に仕事の機会を作り出し、公正な対価を支払うことで、自立できるように支援するしくみです。

■ この件に関するお問い合わせ先は、事業部 廣瀬まで
055-243-6328（月～金：9時～17時まで）　✉ yamanashi-jigyobu@pal.or.jp