

ハッピー♪パル おやま

VOL. 5

発行日 : 2019年10月28日

発行 : パルシステム茨城 栃木

おやまセンター委員会

発行責任者 : パルシステム栃木センター長 渡部

問合せ先 : 0120-390-433

— 新メンバー紹介 —

おやまセンター委員会に新しいメンバーが1名加入致しました！！
はじめまして、新しくセンター委員になりました。I.Kです。高校三年生の受験生の母です。みなさまに楽しんでいただける企画づくりのお手伝いができればと思っています。よろしくお願いいたします。



— パルシステム栃木センター施設紹介 —

今回は、今年3月に完成した小山市横倉新田にあるパルシステム栃木センターを紹介します。



外観。パルシステムのロゴがどこかに隠れています。来場時に探してみてください。



キッズルーム。大きな窓で明るい日差しの中で遊べます。お子様連れでも安心。



会議室・調理室。私たちセンター委員もここで活動しています。



配送センター。ここから組合員の元へ商品が届けられます。

— クリスマス・年末試食会の報告 —

10月11日にセンター委員で試食会を行いました。好評だった商品と感想です。

◇こんせん純生クリームロールケーキ・・・甘さ控えめで、スポンジがしっとりしていておいしかった。

◇産直バジルのジェノベーゼソース・・・茹でたじゃがいもと和えるだけで、クリスマスらしいメニューが
ふえるのがうれしいです。

◇コア・フード野付の産直ホタテ 化粧箱・・・ぷりぷりで肉厚、食べごたえがありおいしかったです。

◇丹波大黒豆・・・・・・・・甘さ控えめでよかった。

商品購入時の参考にして下さい♪

クリスマスおすすめレシピ

【ポテトサラダのクリスマスツリー】

材料【3人分】

- ・じゃがいもフレーク 80g
- ・卵を使わないベジタブルネーズ 大さじ3
- ・きゅうり 1/2本
- ・コーン 大さじ3
- ・人参 適量
- ・ブロッコリー 適量
- ・ミニトマト 適量
- ・塩、こしょう 適量



作り方

- ① ボウルに『じゃがいもフレーク』を入れ、水（160ml）を加えて混ぜ合わせる。
- ② きゅうりは小角切りにする。
- ③ ①に②、コーン、『卵を使わないベジタブルネーズ』を加えて混ぜ合わせ、
塩・こしょうで味を調える。
- ④ 器の中央に、ツリーに見たてて円錐形に盛り付け、星形で抜いてゆでた人参を上のにせる。
- ⑤ 塩ゆでしたブロッコリーと、ミニトマトをまわりに飾る。

～ 今後の予定 ～

- | | |
|-------|----------------------|
| 1月20日 | 野菜の食べ比べ（くらしのたね） |
| 1月25日 | みそ作り（Farm&Kitchen） |
| 2月16日 | みそ作り（Let's try） |
| 2月28日 | 手作りソーセージ講習会（センター委員会） |

※ 詳細が決まり次第、お知らせいたします。どうぞ楽しみに！！