

パルふれんす 3月号

次回発行 3月30日週～配布予定

発行日：2020年3月2日
 発行：パルシステム茨城 栃木
 つちうらセンター委員会
 責任者：つちうらセンター長 渡部

🌸花々のつぼみも、ようやくほころび日に日に春めいてまいりました。

皆様いかがお過ごしでしょうか？



2020年度「パルの会」メンバー募集！

～★登録申し込み最終となりました。お見逃しなく♪～

※同時配布の企画情報紙 [このゆびと～まれ](#) 3月号でお申込み登録できます！

パルの会
とは？

パルシステムのおすすめ商品を使って参加者のみなさんと調理し試食して、商品について学んだり、くらしに役立つ情報を楽しく学び交流できる場です。

パルの会
について

- ★年4回開催：6月・9月・11月・2月（予定）
- ★年間登録制：登録期間は4月～3月の1年間
- ★年度途中からでも参加も可（人数に空きがあるときのみ）
- ★参加費：無料 ★託児料：無料
- ★組合員ならどなたでも参加できます。お友達も参加もOK！

2020年度「パルの会」開催場所の案内

- ① つくばパルの会（つくば市春日交流センター）
- ② 常総パルの会（常総市石下総合福祉センター）
- ③ かすみがうらパルの会（かすみがうら市働く女性の家）

※パルの会についてもっと詳しく知りたい方は、お気軽にご連絡ください♪
ご興味のある方お待ちしております！！

お問合せ先：パルシステム茨城 栃木 つちうらセンター組合員活動専用
 0800-800-6664（9:00～17:00 月～金）

◆お預かりした個人情報、参加集約や連絡の目的以外には使用しません。

2019年度つちうらセンター委員会

「年間活動報告」

たくさんのご参加
 ありがとうございました



私たちの選ぶで未来が変わる！

～つなごう次の時代へ～

開催月	活動報告	開催月	活動報告
4月	つちうらセンター委員会 活動のスタート	10月	◆クリスマス・年末商品試食会 10/18（金）
5月	◆2019年度 県南上期 センター委員合同交流会 5/24（金）		◆JA やさと平飼卵産地見学 報告会&スイーツ作り 10/21（月）
6月	◆ 第1回パルの会 ・つくば 6/17（月） ・土浦 6/18（火） ・常総 6/28（金） 	11月	◆アンガーマネジメント講座 11/12（火） ◆ 第3回パルの会 ・つくば 11/18（月） ・土浦 11/21（木） ・常総 11/29（金） 
7月	◆初夏の寄せ植え教室 7/8（月） ◆地鶏しゃもお料理教室 7/16（火）	12月	◆デトックス de 健康料理 12/20（金）
8月	◆JA やさと平飼卵産地 見学会 8/21（水）	1月	◆八千代産直白菜キムチ作り教室 1/10（金） ◆pal くらぶ・pal サークルと センター委員会交流会 （PB商品ジャムの学習会）1/17（金） ◆2019年度 県南下期 センター委員合同交流会 1/24（金）
9月	◆ 第2回パルの会 ・土浦 9/17（火） ・つくば 9/18（水） ・常総 9/26（木）  	2月	◆ 第4回パルの会 ・つくば 2/17（月） ・土浦 2/18（火） ・常総 2/27（木） 
		3月	2020年度センター委員説明会 3/17（火）予定



『八千代産直白菜の キムチ作り』 を開催！



1/10(金)スマイルパル土浦館にて、講師にパルシステム産直産地「八千代産直」女性部“野菜美人”のお二人をお招きし、「白菜のキムチ作り」を開催しました！参加された皆さんは、和気あいあいと楽しくキムチを作り、美味しい食べ方、調理方法も教えていただき大満足だったようです♪♪

◆キムチ作りのポイント◆

- ★大根や人参（ヤンニョムの材料）は
繊維を断ち切るように干切りに！
- ★全ての材料を混ぜ合わせる時は
揉まないように混ぜる！
- ★漬けた後食べるまでは2日ほど待つ！！



待ちきれない！

◇参加者の皆さんの声◇

- ☆パルの商品にキムチの手作りセットがあったら嬉しい！
- ☆市販品は添加物が入っているので、
自家製キムチが作れれば安心・安全で
食べられます♪



八千代産直さんについて

農事組合法人 八千代産直さんは、茨城県西に位置し、“安心・安全・おいしい”野菜や果物を生産されています。
(白菜・キャベツ・レタス・メロン・スイカなど)



「つちうらセンター委員会」主催企画 『palくらぶ・palサークル 合同学習交流会』を開催！



1/17(金)スマイルパル土浦館にて「palくらぶ・palサークル合同学習交流会」を開催しました。
この学習交流会は、普段なかなか交流の機会が少ないつちうらセンター委員と、palくらぶ・palサークルメンバーの方々との交流を図るために企画したもので、PB商品の「ジャム」についての学習会も同時に実施しました。

果肉ゴロゴロのプレザーブスタイルで
果実量は70%以上！
※ブルーベリーは54.4%

果物のフレッシュ感が活かせる
独自の超短時間殺菌製法で製造！
糖度は39°と甘すぎない！
※ブルーベリーは45°



学習会では、ジャムのメーカーであるデイリーフーズ(株)東京販売様をお招きし、ジャムのこだわりをたくさんお話していただきました！当日は「いちご」「りんご」「ブルーベリー」「甘夏」のジャム、「白桃」のフルーツソース、果肉入りトマトソース「とまとまと」の試食もさせていただき、大変貴重で有意義な学習交流会でした。

★★予告★★

5/15(金)スマイルパル土浦館にて

「とろとろクリーム石けん学習会」開催決定！

年末の「パルふれんず」でもご紹介した、『とろとろクリーム石けん』の実演・学習会を開催します！
当日は、とろとろクリーム石けんをお持ち帰りできます♪♪
詳細・申込については、次回ご案内いたしますので、どうぞ楽しみに！

