

～しもせんだより～

発行 No. 148 発行日:2020年3月16日
発行 :パルシステム茨城 栃木
しもつまセンター委員会
発行責任者:パルシステム栃木センター長 黒沼

2020年度登録者募集! 「pal mama cafe」～子育てママの交流の場～



= 毎月第3水曜日開催 =



♪ 子育てママの交流の場として、2020年度も"pal mama cafe" をオープンします!

「pal mama cafe」は、パルシステムの商品の試食や、クッキングをしながら楽しくおしゃべりをしたり、くらしに役立つ講座（お料理・手芸・自己啓発系ワークショップ等）を開いたり、色々な楽しいことを企画しています♪お子さんと一緒に遊びにきてくださいね。お子さんが幼稚園や小学校に通われているママだけの参加も大歓迎です!

一緒に楽しむ新しいメンバーさん大募集♡ お気軽にどうぞ。

開催場所:パルシステム茨城 栃木 下妻館(下妻市比毛43-4)

開催日時:毎月第3水曜日 10:00~12:00(企画内容によって延長あり)

参加費 : 1回/200円 ※企画内容によって別途材料代がかかる場合があります。

託児費 : お子様一人につき300円

定員 : 10名/託児定員:5名(月齢4ヵ月以上未就学児まで)

申込締切日:3/27(金)

※2019年度に登録されていた方も改めてお申込みが必要です。※登録制ですが、年度途中からの参加もOKです。

※応募者多数の場合は抽選となります。抽選結果ならびに詳細案内は、4/5(日)までにお知らせします。

《第1回開催日:4月15日(水) 10:00~12:00》

内容:パルシステム商品を試食しながら、自己紹介を兼ねて交流します。第1回目はお子様の託児はありません。お子様同伴でご参加ください。

お問い合わせ:電話 0120-390-433 (組合員活動専用フリーダイヤル) 月~金 9:00~17:00

※下記の申込書は、配達担当者に直接お渡しいただくか、わかりやすいように注文書と一緒に提出してください。

※お預かりした個人情報は、参加者の集約、詳細連絡の目的以外には使用いたしません。

一切り取り



2020年度「pal mama cafe」登録申込書

<パルシステム栃木センター行き>申込締切日:3月27日(金)

組合名

組合員番号

参加者氏名

年代

当日つながる電話番号

託児ありの方/お子様の名前(ひらがな)

年令

歳

ヶ月/性別:男・女

pal mama cafe の報告



2/19(水)下妻館にて、第10回 pal mama cafe を開催しました。今回は、パルの化粧品のカタログでおなじみ、「素肌時間」に掲載されている商品を使って、商品を作っています(株)ジャパンビューティプロダクツから、講師の中田さん、桜井さんをお招きして基本のメイクアップを教えてくださいました。メイクの前に、DVD でパルシステムの化粧品が他の一般の化粧品では使われている成分でも、独自の基準で高い品質で開発されていることについて、観賞していただきました。参加していただいたみなさんは、ノーメイクでいらしたので、そこからどうきれいになっていくのか、楽しみでした。クレンジングで拭き取った後、組合員開発協力商品の「プラセンタオールインワンジェル」を顔全然につけ、参加者さん一人をモデルに、講師の方が丁寧に順番に指導してくださいました。下地の塗り方、自分の肌にあったファンデーションの色選びと塗り方。眉毛の書き方、チークとリップまで教えていただきました。

基本を勉強できて、これから続けていきたい、パルの化粧品を使ってみたい、みんながどんどんきれいになって楽しかったなど、参加者さんの満足した声をいただきました。引き続き、次年度も pal mama cafe のメンバーを募集いたしますので、みなさんの参加、お待ちしております。

☆第4回パルの会 報告☆

《筑西パルの会》

2/5(水)筑西市アルテリオで、第4回筑西パルの会を開催しました。「ツナフレーク缶」を重点商品にツナときのこの炊き込みご飯・ツナ入りニンジンしりしりの調理を行いました。炊き込みご飯は炊飯器に入れて炊くだけの簡単レシピで、年間重点商品の白だしを使い味付けしました。ニンジンしりしりもカレーフレークで簡単に味が決まり大好評でした。一年間の活動を無事に終えて、楽しく活動できたと感じました。



《下妻パルの会》

2/13(木)下妻館にて、第4回下妻パルの会を開催しました。今回の重点商品の「ツナフレーク缶」を利用して、サンドイッチと人参しりしりを調理しました。ツナフレークに仕様している「圧搾一番搾り菜種油」について、DVD を観賞していただきました。一般に販売している菜種油のほとんどが、カナダ産の遺伝子組換えの菜種を使用していること。菜種を圧搾した搾りカスに、石油系の薬品を加えてさらに油を作り出すなど、普段から何気なく使っていた油の真実を知って、驚きました。パルシステムのツナが安心安全なのを理解してから、調理を行っていただきました。人参しりしりは、ピーラーで薄くすることで炒めるのも速く、仕上げにカレー粉を加えて子どもも食べやすい味つけになりました。サンドイッチは、ツナマヨ、レタス、トマト、きゅうり、ハム、ボイルしたエビを自分の好きなように挟んでラップで包み、ペーパーでくるんでおしゃれに仕上げました。半分カットしてみると、断面にそれぞれ個性が出て、カフェ気分なサンドイッチに仕上がりました。今年度、最後のパルの会でしたが、みんなと和気あいあいと楽しんで活動でき、いい時間が過ごせました。

