

うしくセンター便り 11月号

毎月第一週目に発行をしています

2020.11.01 第154号

発行: パルシステム茨城 栃木

うしくセンター委員会

発行責任者: センター長 岩渕

問い合わせ: 0120-868-014



冬の寄せ植え ～多肉植物～

開催日時 **12月18日(金) 10:00～12:00**

受付開始 9:45～ ※当日は、検温、健康状態カードへの記入をお願いいたします。

開催場所: パルシステム茨城 栃木 うしくセンター1階屋外 屋根下 (牛久市牛久町1024-1)

講師: (株)未来「デュアルガーデン」 ※寄せ植え(多肉植物)終了後には、花苗の販売もございます。

参加費: 1セット 2,000円(完成品は直径約12cm程度となります)

託児: なし

募集人数: 10名

当落通知: 応募多数の場合は抽選となります。当選・落選の案内をお届けします。

持ち物: 軍手またはビニール手袋、タオル(手拭用)、エプロン、持ち帰り用ビニール袋

その他: ①別途花苗の販売も予定しています。 ②材料費は、当日現金で徴収させていただきます。

③手指の消毒・マスクを着用してご参加ください。 ④汚れても良い服装でお越し下さい。

申込締切: 11月13日(金)。抽選結果・詳細案内は12/4(金)までにお届けいたします。

お問合せ先: パルシステム茨城 栃木 うしくセンター

組合員活動専用フリーダイヤル TEL0800-800-6687(9:00～17:00 月～金)

※お預かりした個人情報、申し込みの集約での目的以外には使用いたしません。



※作品はイメージ画像となります。

----- 切り取って注文用紙と一緒にご提出ください -----

『12/18(金)寄せ植え教室』参加申込書(うしくセンター行き)

※申し込み締め切り11/13(金)

組合員番号	コース番号	—	—	—
組合員名	参加者氏名			
電話番号(日中繋がる番号)	参加者氏名			

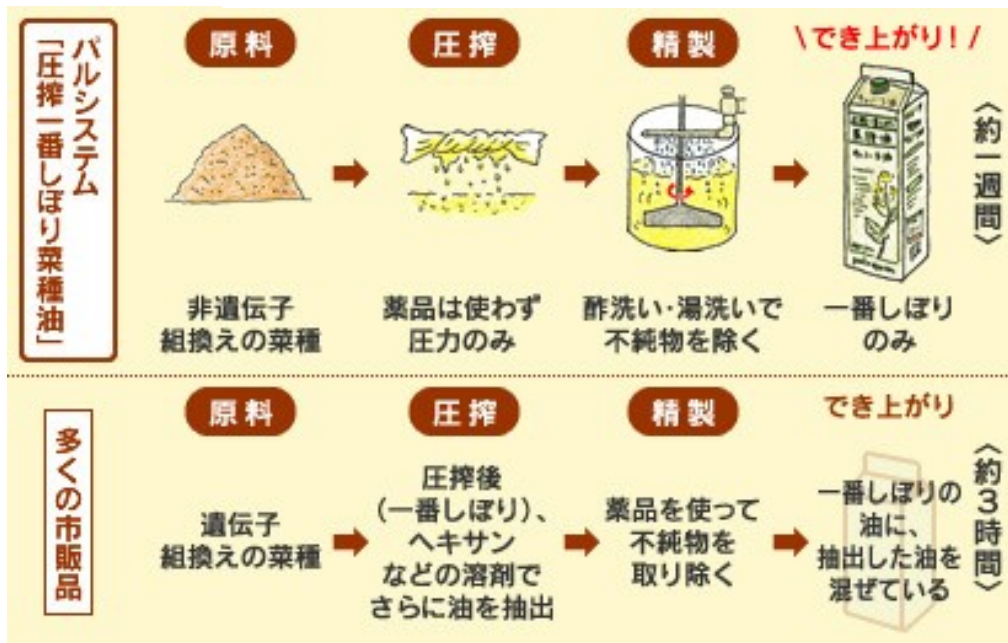
センター委員から皆さんに
情報発信するための学習会です



Vol.1



圧搾一番しぼり 菜種油 について学習しました！
こんなに違う『圧搾一番しぼり』



一般的な食用油は、石油系の抽出溶剤を使って搾った「二番しぼり」をブレンドしたものもありますが、パルシステムの『圧搾一番搾り菜種油』は、圧力で搾った「一番しぼり」のみ。クセが少なく揚げ物もカラッと揚げられます。加熱に強く、酸化しにくいので、使った後にきちんとこせば、繰り返し使えて経済的です。揚げ物はもちろん、ドレッシング、ケーキにも幅広く使えます。



DVD 視聴の後、内容を確認しながらみんなで話し合いました。

センター便り 10月号のクイズの答えは

『素材』を生かす、
飽きのこない味でした。
たくさんのご応募
ありがとうございました♡



- ★ **原料は、オーストラリア カンガルー島産の非遺伝子組換えの菜種のみ**
 - ☺ 非遺伝子組換えの菜種を調達することの難しさを知るとともに、市販品のほとんどが遺伝子組換えの菜種であることに驚きました。
 - ☺ 南オーストラリア州では、2021年から遺伝子組換作物の栽培が認められる状況とのことですが、カンガルー島では引き続き遺伝子組換作物の栽培が禁止されるときいて、安心しました。
 - ☺ 昨年のオーストラリアの火災後も、何とか生産が継続される菜種油。私達組合員が買い続けることで貢献していけたらと思います。
- ★ **溶剤を使わずに圧力のみで搾る**
 - ☺ 一般的な食用油に表示されていない物質（薬品）があることにびっくり。パルの菜種油は安心して食べられると思いました。
- ★ **酢とお湯で不純物を除去**
 - ☺ 精製方法にこれだけの違いがあることに驚きました。手間暇かけて作られたパルの菜種油を使い続けたいです。
 - ☺ 市販の油を知るほど、パルの油がとても安全でコストもその割に安いことを知り、これからも使い続けたいと思いました。
- ★ **熱に強く、加熱しても酸化しにくい**
 - ☺ 使って実感！力強さが違う。組合員なら一度は使わないと損ですよ！

『菜種油の塩ネギドレッシング』 まろやかな味わいで何にでも合います！

- ① ねぎ 1/2 本（みじん切りにして耐熱容器に入れ、ラップをして電子レンジ(600w)で1分
- A { 酢 大さじ1と1/2、塩・コショウ 少々
 白だし 大さじ1と1/2、水 大さじ2 ※①にAを入れて混ぜ、最後に菜種油を加え、よく混ぜたら出来上がり！
 菜種油 大さじ2