



発行日：2021年11月29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

📅 カレンダーも最後の一枚となりました。
何かと忙しい師走ですが、ご家族健康で
新年を迎えられるようにお過ごしください。



次回発行 1 月 4 日週～配布予定

『商品』を知って！もっとパルシステムを好きになりませんか(^_^)♪.



2021 年度オンライン
「**つつうら パルの会**」まだまだ**募集中!**



★パルシステム茨城 栃木では「誰もが」「気軽に」「身近なところで」集える場や機会を増やし、より多くの組合員と地域に活動を広めています。「パルの会」は商品を中心にあれこれおしゃべり、暮らしに役立つ情報を楽しく学び交流できる場です。

お気に入りの商品や美味しい食べ方を紹介し合ったり、パルシステムのいろいろな情報を得ることができます。皆さまのご参加をお待ちしております♪



- 開催日：2022年1/28（金）・2/15（火）※2回シリーズ
10：30～12：00（入室10：15～）
- 参加方法：自宅からオンラインで参加
（PC、タブレット、スマホから）
- 募集人員：若干名 ※申し込み多数の場合は抽選になります。
- 参加費：無料 ※通信料は自己負担となります。
- 締切：12月19日（日）
- 当選通知：抽選結果・詳細案内は1/7（金）迄にメールでお送りします。
- 申込方法：二次元コードを読み取りお申込みください。

※接続テストあり。当日の参加をスムーズにするため、なるべくご参加下さい。

・ 1/18 (火) 13:30 ・ 1/26 (水) 10:00



第2彈

「はじめての ZOOM 講座」
教えます♪



★「パルの会」に参加したいけど Zoom（オンライン）の入室の仕方がわからないという方のために、操作のいろいろをセンター委員と職員がわかりやすくサポートします。今後のオンライン企画に参加するためにも是非習っておきいという方もお気軽にご参加ください。お待ちしております♪

- 1 **開催日時** : 2022年1月18日(火) 10:00~11:30
- 2 **開催場所** : パルシステム茨城 栃木 スマイルパル土浦館
(土浦市大畑 211-3)
- 3 **参加人員** : 10名(参加費はかかりません)
(当日はご自身のPC、タブレット、スマホいずれかをお持ちください。)
- 4 **申込〆切** : 12/19(日)
- 5 **当選通知** : 抽選結果・詳細案内は 1/7(金)迄にお届けします。

●参加ご希望の方は下記問い合わせ先の「組合員活動専用☎」、もしくは、右側の二次元コードからお申し込みください。

※参加者氏名、日中の連絡先☎、お使いの端末をお伝えください

[illegible]

※新型コロナウイルス感染防止対策実施中につき、マスクの着用、検温、

手指消毒、健康状態カードへの記入をお願いいたします。

※今後の新型コロナウイルス感染症の状況によっては急遽中止となる場合もございます。あらかじめ、ご了承ください。

お問い合わせ先：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。

～各エリアセンター委員による商品モニター活動 11 月～

☆本枯かつお節 花削り☆



- 1 伝統製法でじっくりと丁寧に仕上げました。
- 2 カビ付けと天下干しを 4 回以上くりかえし仕上げた、豊かな風味が特徴。冷奴やお好み焼き、サラダ等のトッピングに使用ば、食感も楽しめます。



センター委員による商品モニター活動 おすすめランキング

コロナ禍の一環として商品モニター活動に取り組んでまいりました

※2020 年 11 月～2021 年 10 月までの 1 年間で 18 点の商品モニターを実施しました。センター委員が推奨するトップ 3 を紹介♪

★産直大豆無調整豆乳 (AB)	★国産小麦のホットケーキミックス	★産直小豆ゆであずき
※豆乳はパルの会でも紹介します。 ・希少な北海道産の産直大豆を使用。毎日続けられるサラッとした飲み心地!!	・北海道産の産直小麦を使用しています。 ・原材料は遺伝子組み換え不使用。添加物（乳化剤、着色料、ショートニング）削減	・産直産地、十勝の JA おとふけで収穫された小豆を使用しています。やや豆の食感が残るように「ぽってり」と仕上げました。
 ☆豆乳スコーン 	 ☆炊飯器でカンタン！さっぱりチーズ風味ケーキ 	 ☆小豆の食感を楽しめます 

★つちうら 渡部センター長の一押しはこれ！

★コア・フード野付の産直 ほたて



カタログには月 1 回のペースでご案内。自分へのご褒美でギフトカタログでも注文しています。

刺身は厚切り薄切りで食感に変化を！でも、やっぱり厚切りが一番！あっという間に無くなります。



●もっちりとして肉厚●そのまま刺身で。

フライやバター焼きにもおすすめ●加熱調理する際は半解凍で！●おかずにはもちろん晩酌のつまみに最適！●軽く塩コショウしてオリーブオイルで両面をさっと焼きジェノベーゼソースで仕上げ Xmas にも OK！●ベビーリーフなどのサラダに加えてもよし、楽しめる一品♪

（上手な切り方）

・刺身は「たてにスライス」がおすすめ。繊維に沿ってたてにスライスすることで歯ごたえや旨味がいっそう楽しめます。



★ ちょっともの知りコーナー ★



「幸運を招く“年越しそば”」

Q：いつから食べられるように？

A：江戸時代中ごろから

●なぜ食べるの？

- ・長生き…そばは細く長くのびる
- ・幸運を招く…そばは切れやすく不運を切る
- ・金運アップ…金銀細工師がそば粉を使って散らばった金粉を集めたことから、など

●具材の意味は？

- ・海老…腰が曲がっていることから長寿
- ・鶏肉…新年の 1 番最初に声をあげる（縁起がよい）
- ・油揚げ、卵…商売繁盛
- ・ネギ…苦勞をネギらう、など