

～しもせんだより～

発行 No. 156 発行日:2021年12月6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
問合せ先 :0120-390-433

コロナに負けるな！発酵食品で免疫力アップ「甘酒・塩麴作り講座」を開催しました。

11月17日栃木センターに於いて参加者7名で開催しました。

講師はしもつまセンター委員で発酵マイスターの寺田真紀さんをお願いしました。

発酵・甘酒・麴の座学をわかりやすく教えて頂き、甘酒と塩麴の作り方は動画を見ながら教えて頂きました。事前に作っておいた甘酒・塩麴・麴のピクルスの実物もあり試食ができないので手に取り見て嗅覚で楽しみました。参加のみなさん意識が高い方ばかりで疑問に思っている事や作り方のコツなど質問が飛び交い和気あいあいと活動できました。続編企画も出来たらいいなと思いました！

<参加者の声>

- ・日頃ストレスが多く体調不良があったので自分で作って食べてみようと思いました。
- ・今まで購入していたので手作りしたいと思います。
- ・家族が好きなので美味しい甘酒を作りたく参加しました。手作りします。



しもつまセンター委員会企画 「パルの会」が始まります！

開催日時：2022年2月17日（木）10：00～11：30

場所：下妻館

開催内容：パルシステム茨城 栃木 重点商品「圧搾一番しぼり菜種油」「産直大豆無調整豆乳」の商品学習会
動画視聴、アレンジレシピの紹介、参加者には「圧搾一番しぼり菜種油」「産直大豆無調整豆乳」をプレゼント！！

参加費：無料

参加人数：10名程度 ※申込多数の場合は抽選となります。

申込方法：下記の申込書（注文書と一緒に提出）もしくはこちらから→

申込締切：1月21日（金）

連絡先：029-303-1616

※個人情報保護法に基づき、お預かりした個人情報は、参加申込の集約以外には使用いたしません



パルの会申込書 ※注文書と一緒に提出してください。

参加申込組合員名

組合員番号

当日連絡のとれる電話番号

※当日参加される方の連絡先をご記入下さい