

～しもせんだより～

発行 No. 158 発行日:2022年2月14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



モニター活動商品 クリームシチュー(フレーク)

開発に2年！手作りに近い味を実現
サッと溶けるフレーク状のタイプです



351円
(税込 379円)

- 1 素材の味を生かすため化学調味料不使用。
- 2 産直小麦をベースに、ポークエキスや酵母エキスといったうまみ成分をはじめ、乾燥させた玉ねぎやチーズなどを配合。これらを使えばおいしくなるのではなく、難しいのは配合率。化学調味料なしでもおいしくなるのは原料と何種類もの素材をバランスよくミックスしたから。
- 3 うまみや風味を補うための「たん白加水分解物」「香料」は不使用。

～モニター商品の感想～

- ☆フレーク状なので、ダマにならず溶けやすく使いやすい。
- ☆ジッパー付きのパッケージの為、少量使うときも便利。
- ☆化学調味料・着色料不使用で、シンプルな味なので安心して食べられる。
- ☆シチュー嫌いの子供もパルシステムのクリームシチューはおいしいと言って食べてくれる。

～簡単おすすめメニュー～

◆材料◆

- ・パスタ…200グラム
- ・玉ねぎ…1/2個
- ・むき枝豆…100グラム(お好み)
- ・ツナ缶…1缶
- ・豆乳…2カップ(400g)
- ・クリームシチュー…大さじ4
- ・塩・こしょう…少々
- ・オリーブオイル…大さじ1

◆作り方◆

- お湯を沸騰させて塩を入れパスタを固めにゆでる。
- フライパンにオリーブオイルを入れ、温まったら玉ねぎを炒める。
- ツナ・むき枝豆と豆乳を入れ、ひと煮立ちさせる。
- クリームシチューを入れとろみが出たらパスタをいれ全体に馴染んだら、味を整え火を止める。
- お皿に盛付け、お好みでこしょうやパセリを散らし、出来上がり♪



豆乳クリームシチューパスタ

12/15(水) 冬の寄せ植え教室開催報告

今年度2回目となる、しもつまセンター委員会企画の寄せ植え教室が、(株)パルシステム・イースト「デュアルガーデン」さん指導のもと開催されました。今回は、クリスマスやお正月向けの寄せ植え教室で、色のデザイン、用土、肥料などの説明をもとに、それぞれイメージを膨らませながら作りました。色とりどりの花たちに囲まれ、笑顔と充実感あふれる時間を過ごすことが出来ました。

※2/2(水) 多肉植物の寄せ植え教室は、コロナウイルス感染症の感染拡大を受け中止となりました。お申込みいただきました皆さまには大変申し訳ありませんでした。今後開催の際はぜひご参加くださいね♪

