

陽だまり



発行日：2022年 2月 28日

発行：パリシステム茨城 栃木

かしまセンター委員会

発行責任者：センター長 小林

問い合わせ：0120-390-434

商品モニター報告



手軽にできる
クリーミーなシチュー
使いやすいフレークタイプです

〈センター委員の声〉

- *フレーク状で使いやすい。
- *溶けやすくて使いやすい。クリーミーでおいしかった。
- *シチューにレンコンやカブを入れて作り、翌日はリメイクしてドリアにして食べます。



地球の未来にまじめなボディソープ
肌への心地よさと環境への優しさ。
オリーブオイルのしっとり感と柑橘の香り

〈センター委員の声〉

- *容器が開きやすい作りになっていて、リサイクルできるのが良い。
- *良い物が安ければ嬉しいです。
- *柑橘類の香りがとても爽やかです。
- *泡立ちも良く、ゆずの香りがして肌もすべすべになります。
- *価格が少し高いと思います。

【 報 告 】

パルの会『菜種油と豆乳でカンタン蒸しパン』

1/22(土)



今回の「パルの会」はオンライン企画となりました。まず DVD で「圧搾一番しづら菜種油」の工場の様子を見ながら市販品との違いの説明がありました。市販品は薬品を使って、搾りかすがパサパサになるまで搾るという話に、体への影響が心配になりました。

次の DVD 画面では豆乳の種類と栄養分についての説明がありました。調整豆乳と無調整豆乳があるとわかりました。豆乳は苦手なのですが、お話を聞いて工夫して料理に取り入れなければと思いました。



最後は蒸しパンとスムージーの動画です。蒸しパンは産直小麦のホットケーキミックスに豆乳、菜種油を加えた種をフライパンで蒸して出来上がり。フライパンを使うのは手軽だと思いました。またチョコやウインナー等好みの材料でおやつや軽食用…と親子で楽しめます

スムージーは産直大豆無調整豆乳とバナナ、小松菜をミキシングして完成。試してみると生協の小松菜はえぐみがあまり無くさっぱりとして、とてもおいしく出来あがりました。

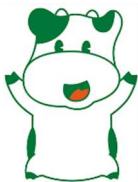
〈参加者の声〉

- *動画の後、娘が食べたいと言うのですぐ作りました。もっちりでとてもおいしく出来ました。
- *今まで作った中で一番おいしい蒸しパンが出来ました。“粉ふるい”的手間がコツなんですね。
- *満足の内容。菜種油に興味があったので良かった。パルシステムの菜種油が安心と分かったのでこれからは利用していきたいです。

報告

2月12日(土) オンライン商品展示会

zoom で工場探検隊♪に参加しました(*^-^*)



・(株)パル・ミート山形工場から

おなじみのポークウインナー・あらびきウインナー・ボンレスハムスライス・ロースハムスライスを作っています。工場の中を詳しくみせていただきました。ウインナーは天然の腸を使った羊腸詰めでできており、パリっとした食感になるようです! (^_^)!

桜チップでスマーキングされていることや、ハムの作り方等、とても興味深かったです。衛生管理は、私が思っている以上に徹底されていました。



・協同水産流通(株)から

これ、あじだよ！あじバーグ⇒九州産のあじの中おちを主原料に国産野菜を加え、ていねいに作られていました。
産直ごぼうと食べる大隅産きざみうなぎ⇒規格外サイズのうなぎを使用しているのは良いと思いました。1つ1つの工程が手作りでびっくりしました。



これ、あじだよ！あじバーグ



産直ごぼうと食べる大隅産きざみうなぎ
(包材と調理イメージ)



質疑、応答タイム・クイズ・抽選会があり、家にいながら工場見学ができて楽しかったです。

また、このような企画に参加したいと思いました。

次年度センター委員会で下記の企画を予定しています！

- ・オンライン学習会(zoom の接続と初步的な操作の方法)
- ・パルの会(PB 商品)
- ・「だし」の学習会(昆布やかつお節等の「だし」のちがい)
- ・美味しい「コーヒー」の淹れ方(フェアトレードのコーヒー豆)
- ・フレイル対策講座(体の機能が低下しないように予防)

※コロナの発生状況により、活動の中止、変更の場合があります。

