

# うしくセンター-便り 4月号

毎月第一週目に発行をしています

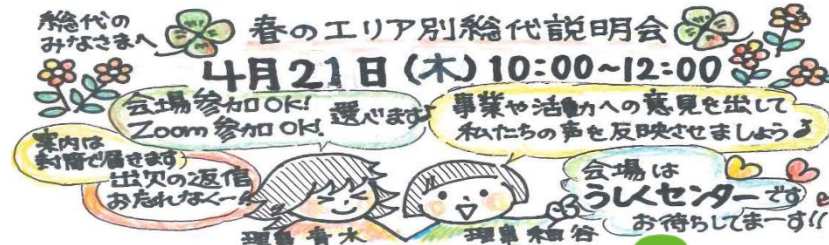
2022.04.01 第171号

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 岩淵

問い合わせ：0120-868-014



## うしく ぱるカフェのセルフ整体

ぱる♡カフェは、「組合員さんならばどなたでも気軽に参加出来る交流の場所」です (#^\_^#)

まだまだコロナ禍ではありますが、感染対策をとりながら、できる範囲で組合員さんの交流の場を再開していきたいと思ひます。

今回は、ステイホームにも役立つ、セルフ整体を企画しました。皆さまのご参加をお待ちしています~(\*´▽`\*)

【開催日】 ① 5月16日(月) ② 6月20日(月) ③ 7月11日(月)

④ 8月22日(月) ⑤ 9月12日(月) ※5回シリーズ

【開催時間】 10:00~12:00 ※準備・片付けの時間を含む

【開催場所】 パルシステム茨城 栃木 うしくセンター2階

【講師】 石井みちよ先生(整体師・アロウソセラピー・ボディセラピスト)

【参加費】 無料 ※整体後にリラクスティタイムがあります👏

【募集人数】 10名(託児なし) ※応募者多数の場合は抽選になります。

※当落結果並びに詳細案内は、5/6(金)までにお送りいたします。

【持ち物】 ヨガマットまたは大きめのバスタオル、飲み物(水分補給)、マフラータオル(フェイスタオルでも可)、

五本指ソックス(裸足でも可)、マスク ※講座で使用するプール棒はセンターでご用意します。

【申込〆切】 4月15日(金)

\*参加時は、感染対策のためマスクは必ず着用をお願いします。また、外出前に体温測定・健康状態をご確認ください。

当日は、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等、様々な社会状況により、開催日の変更・中止になる場合があります。あらかじめご了承ください。

\*お預かりした個人情報、参加申し込みの集約目的以外に使用いたしません。



(キリトリ)

「ぱるカフェセルフ整体」参加申込書

申し込み締め切り 4月15日(金) うしくセンター行き

組合員番号		コース番号	
組合員名		参加者氏名	
日中繋がる電話番号			

お久しぶりです！

# 「パルの会」の開催報告

## ～リアル会場開催の巻～ (2/21)

新型コロナウイルスが流行りだして2年が経ち、いままで開催できなかったパルの会を、ようやくセンターで開催することができました！今年のパルの会では、豆乳と菜種油の学習会を行い、豆乳は「グラタン」と「バナナプリン」、菜種油は「人参ドレッシング」と「玉ねぎドレッシング」の調理実演を行いました。残念ながら試食はできませんでしたが、久々に組合員さんと直に交流することができ、和やかな雰囲気の中、様々な情報交換にも花が咲きました。コロナ禍の中、工夫を凝らしたオンライン企画を行ってきましたが、リアル会場開催で顔を合わせてお話しする楽しさに、改めて気付くことができた時間となりました。参加者の皆さん、ありがとうございました！



## ～オンライン開催の巻～ (2/25)



2月25日(金)に久しぶりにパルの会を開催しました。今回は、前半は、パル商品の菜種油・無調整豆乳について他社商品との違いやすばらしさを勉強し、後半はセンター委員が実際調理して作った動画などで、豆乳グラタン・豆乳バナナプリン・ドレッシング等のレシピを紹介しました。

最後にオンラインでのトークで交流の時には、パル商品のことなど色々な意見の交換や、おうちでやっているオリジナルレシピの話など聞いて和やかな時間を過ごすことが出来ました。来年こそは通常のパルの会(試食あり。リアル会場開催)がやりたいですね(#^\_^#)



## センター委員による商品モニター活動報告

### 有機むきぐり(割れ栗) 60g 96円(税込104円)

- \* 農産物加工食品の有機 JAS 規格に基づきつくられました。
- \* 中国北部河北省の甘栗産地を選びすぎり、農場と加工工場共に有機JAS規格にそって生産された製品です。
- \* 加工の途中で多少かけた割れ栗が入っています。



甘さもほどよく、殻が剥いてあるので、ゴミも出ず、袋を開けてすぐに食べられて、美味しかったです。(K.I)

栗はおいしいけれど剥くのがたいへん。その高いハードルを取っ払ってくれた有り難い逸品です。ほくほくで甘みがぎゅっとつまっていて…封を開けたら一瞬で消えました(笑)。大袋がほしいです！(Y.I)



### 鹿児島知覧有機栽培和紅茶ティーバッグ 2g×14P

- \* 鹿児島県知覧産の有機・産直原料を使用。 348円(税込み 376円)
- \* 渋みが少なく、すっきりとした味わいのほのかな甘み。

初めて国産の紅茶を飲みましたが、苦味がなくいつも砂糖を入れていたのですが、砂糖なしで、美味しく飲むことが出来ました。紅茶を好まない息子もこれなら飲めると言っていました。(K.I)



淹れ方が海外の紅茶と異なり、日本のお茶に近いことに驚きました。紅茶というとは沸かしたての熱湯で…と思い込んでいたので、パッケージを確認してよかったです。少し冷ましたお湯で淹れるからか、ふくよかでやさしい薫りと味わいでした(\*ω\*) (Y.I)