


～しもせんだより～


発行 No. 160 発行日:2022年4月4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

2022年度しもつまセンター委員会のご紹介

 みんなで仲良く楽しく活動していきたいとおもいます。今期は商品についてはもちろん、体力維持、社会問題になっている環境のことも学んでいける企画を考えています。 委員長Sさん




今年度はお料理も再開出来ると思います。楽しい企画をご用意しますので、ぜひ皆様、私たちセンター委員と一緒に楽しく学びましょう!!
副委員長 Hさん

 一年間パルシステムの商品を勉強しながら楽しく活動していきたいです。企画へのご参加お待ちしております。 Sさん



楽しみながら1年間学びたいと思います。色々な企画を計画しています。皆さんの参加をお待ちしています。よろしくお祈りします。Mさん

 皆さんと一年間楽しく学びながら活動したいと思います。よろしく願います。 Tさん

モニター商品のご紹介

鹿児島知覧有機栽培和紅茶ティーバッグ 2g×14P 348円(税込376円)

ほんのり甘く優しい香りが特徴の和紅茶です

企画予定 5/2回、6/2回

茶葉が細かいので、ティーバックから出してお菓子作りにも使いやすいと思いました。



◆ 紅茶のクッキーのレシピ ◆

(材料)・無塩バター 100g・砂糖 70g
・卵黄1個・薄力粉150g
・紅茶葉ティーバッグ2個分

(作り方)

- ① バターを常温にして泡だて器で混ぜる
- ② 砂糖を入れてよく混ぜた後、卵黄を入れてよく混ぜる
- ③ ゴムベラに持ち替えて紅茶葉、薄力粉を加えてさっくりと混ぜる
- ④ 生地を棒状にしてラップで包み、冷蔵庫で30分ねかせる
- ⑤ 生地が固まったら5ミリ程度にスライスし、180℃に予熱したオーブンで15分焼く

甘さ控えめの素朴な味。
レンジで温めても美味しい。紅茶と一緒に♪

有機むきぐり(60g)



企画予定 5/1回、6/1回

◆ 組合員の皆さまへお知らせ ◆

「しもせんだより」の配布週が変わります。
毎月1週目を基本に発行となります。

総代の皆さま、春のエリア別総代説明会が開催されます。
日時:4/13(水)10時～ 場所:下妻館(下妻市比毛43-4)