ハッピー♪パル おやま

VOL.27
発行日　：2022年5月30日
発　行　：パルシステム茨城　栃木
　　おやまセンター委員会
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年度のテーマ

日常を大切に＋αもっとパルで繋がろう！

「おやまセンター委員会」主催企画

をテーマとして活動していきますのでよろしくお願いいたします。

焼きそば好き集まれ！

① ソース焼きそばオンライン工場探検
② オンラインZoomを学ぶ会

夏休みの思い出に♪ご自宅からオンラインで工場探検！ご希望の方にはオンライン未経験者向けのZoom学習で接続のお手伝いをしますのでお気軽にお申し込みください♪

① ソース焼きそばオンライン工場探検‼

【開催日時】7月28日(木)10:30～12:00
（入室開始　10:15～）

【開催方法】zoomによるオンライン工場探検を、ご自宅からご参加いただけます。

【講　師】(株)三菱食品（信越明星）

【参 加 費】無　料

【募集人数】15組（親子での参加も可。応募者多数の場合は抽選とさせていただきます）

【ご用意いただくもの】
・Zoomをつなげるパソコンやスマホなど。

【申込み締切】6月17日(金)締め切り
※抽選・落選結果および詳細は7/1迄に申込者全員にお知らせします。

【お申込み方法】
・下記の二次元コードを読み取りお申し込みください。

② オンラインZoomを学ぶ会

【開催日時】7月15日(金)10:30～11:30
（受付10:15～）

【開催場所】パルシステム茨城　栃木　栃木センター
栃木県小山市横倉新田198-1

【講　師】おやまセンター委員会

【参 加 費】無　料

【募集人数】8名（応募者多数の場合は抽選とさせていただきます）

【ご用意いただくもの】
・Zoomをつなげるパソコンやスマホなど。

【申込み締切】6月17日(金)締め切り
※抽選・落選結果および詳細は7/1迄に申込者全員にお知らせします。

【お申込み方法】
・下記の切取申込用紙に必要事項を記入し注文書と一緒にご提出ください。

ZOOMを知って、オンラインの企画や産地交流に参加してみませんか？

※お預かりした個人情報は、参加申し込みの集約目的以外には使用いたしません。

キ リ ト リ

□7月15日(金)「オンラインZOOMを学ぶ会」参加申込書

【栃木センター行】　　※注文書と一緒にご提出ください。申込み締切6月17日（金）

コース番号 －　　－　　－	組合員番号	組合員氏名
参加者氏名（ふりがな）	日中繋がる電話番号 －　　－	

今月のおすすめ商品紹介

コア・フード野付の秋鮭スモークサーモン 35g×2　価格380円（税込410円）

野付半島沖で9～10月上旬に漁獲した秋鮭が原料。野付漁協が太鼓判を押す、大きめで身質がよい良質な鮭だけを厳選使用しています。おいしさを生かすため、塩のみで熟成。しつこさがなく、雑味のない仕上がりは“素材の力”そのものです。
塩のみで熟成させた秋鮭は、香りのよい山桜のチップを使って低温スモーク。じっくりと20時間以上かけて燻すことで、発色剤や化学調味料などに頼ることなく、あざやかな色合いと、凝縮されたうまみを引き出しました。

コア・フード野付産直ほたて 5～7玉100g　価格598円（税込646円）

4年間で立派に成長した「コア・フード野付のほたて」は驚くほどの厚い貝柱で、ボリューム感があります。野付の豊かな海の中で、豊富に流れ込んでくるプランクトンをたくさん食べて育っているので、うまみもたっぷりで、甘みは濃厚。「とってもおいしい」という組合員からの好評の声がよく届きます。まさに「海の恵み」にふさわしいほたてです。

スモークサーモンは徳用パックを冷凍庫に常備してます。チラシ寿司のトッピングには1枚ずつクルクル巻いてバラを作ったり、サンドイッチの具材にします。アボカドとの相性もバッチリ！
ほたては刺身で食べるのが一番好きです。ねっとりして甘味があります。水菜とほたてのペペロンチーノを作ったら、お店で食べたかのような満足感がありました。お試しください！

スモークサーモンは自家製ベーグルにサンドしていただきました。個包装で解凍もすぐにできて使いやすく、臭みもなく柔らかいので子どもも喜んで食べていました。 ほたてはパルのしめ鯖と合わせて海鮮丼にしました。肉厚で甘味があってとても美味しい！
何度もリピートしています。

センター委員にも大好評でした！！

プリッと大粒のほたては、臭みも無く、歯ごたえ十分！！シンプルにお刺身でいただきました。
サーモンはスモークのいい香り、特別感があるので誕生日祝いのサラダでいただきました。ちょっと贅沢なサラダにはピッタリではないでしょうか？

自家製ベーグルにレタスとクリームチーズソースをサンドしてベーグルサンドにアレンジしました♪サラダやお寿司に使って豪華な一品にするのも良いですね♪

美味しいアレンジいろいろ♪

パルのしめさばと合わせて海鮮丼にアレンジ♪肉厚で甘くてとっても美味しい！解凍するだけでお手軽海鮮丼の完成です！

4コマ

2022年度palくらぶ登録
palくらぶ「Farm＆Kitchen」の紹介

・palくらぶメンバーや仲間の農家さんたちの作った農産物をつかったお料理教室や体験イベントを通じて、食と農のつながりや大切さを考えます。今後の活動にご期待ください！

2022年度「くらし活動助成基金」＜7月から＞助成団体募集予定です！
同時配布のこのゆびとーまれ7月号をご覧ください。