



# ハッピー♪パル おやま



発行日:2022年11月28日 VOL.33  
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

## \*クリスマス&年末おすすめ商品\*

先日、おやまセンター委員会でクリスマス、年末商品の試食会が行われました。楽しいイベント盛りだくさんの年末年始にピッタリなパルシステムの商品がたくさん！センター委員のおすすめ商品をご紹介します♪

### \*こんせん生クリームケーキ 5号 (直径約15cm)\*

「こんせん 72 牛乳」の産地である北海道根釧地区の生乳から作った生クリームを使用。産直小麦 (JA おとふけ) の小麦粉を使用した口溶けのよいスポンジケーキにクリームを塗り、飾りクリームで仕上げました。お好みのフルーツや付属のこんせんくんチョコを飾ってお楽しみください。



### \*チョコレートケーキビター (産直小麦使用)380g (長さ約20cm)\*

2022年5月から産地小麦と花見糖使用に変わりPBとして生まれ変わったビタータイプのチョコレートケーキです。JA おとふけの産直小麦使用のふんわりタイプのスポンジに、ベルギー産クーベルチュールを配合したなめらかなチョコレートクリームをサンドしました。さらにビターなココアパウダーを振りかけています。大人から子供まで食べやすい濃厚な味わいです。



### \*産直りんごのアップルパイ 5号(直径約15cm)\*

サクサクのパイ生地は、バター豊かな風味がしっかりと感じられるものに。仕上げにアプリコットジャムを塗るなど、細部にまでこだわりました。りんごプレザーブの量は、パイ全体約400g中約170gと、ぎっしり。どこから食べてもりんごが大きいめだからこそ、シャクッ！とした食感が楽しめます。温めてホットアップルパイやバニラアイス添えてわが家にいながらカフェ気分を楽しむのもおすすめです。



### \*産直バジルのジェノベーゼソース/カニトマトクリームソース\*

太陽の光を浴びて育った兵庫県産産直バジルの葉の部分だけを早朝から手摘し、その日のうちにペースト化。フレッシュな味と香りを閉じ込めました。パスタはもちろん、野菜や肉、魚介料理をプロの味に変えるソースです。カニのトマトクリームソースもおすすめ♪パスタ、ドリアソースやブイヤベースとしてアレンジが簡単にできます。野菜・カニの甘味旨味に高純度の生クリーでまろやかな味です。



### \*さばの押寿しセット 2種 670g\*

「脂ののったさばの押寿し」と、「焼くことによってさばのうま味をアップさせた焼さば寿司」の2種類のさば棒寿司セットです。来客時のおもてなしに、お酒の席の一品に、家族が集まる年末年始の食卓に、冷凍庫にあると安心です。このさばの押寿しセットは臭みがなくてとても美味しいです。



### \*野付の産直いくらしょうゆ漬け 40g×2\*

北海道野付産秋鮭(産直原料)の良質な卵を薄口しょうゆのたれにつけ込みました。甘口に仕上げしており、いくら風味もしっかりと味わうことができます。鮮度が良いからこそその食感と濃厚な味わいです。



今回試食した商品の中では、「焼きさば寿司」が一押しです！さばの押寿しはカット済みでより食べやすくなりました。自分で作るには手間のかかるお惣菜もパルシステムで購入すれば添加物が少な目で罪悪感も少ないです。アップルパイは酸味が手作り感を増していて、砂糖を減らしたという引き算に拍手です！ぜひ、お試しください！

## モニター商品紹介 「産直鶏だんご入りけんちん汁セット」898円（税込970円）

「忙しい毎日でも、野菜たっぷりのメニューを子どもに食べさせたい」そんな組合員の悩みにこたえる商品として開発されました。ぶなしめじ、まいたけ、大根、にんじん、葉ねぎはカット済み、まな板や包丁不要で作ることができます。余剰材料使用によりフードロス削減、プラ削減のため紙トレーになり環境にも優しい商品です。

### センター委員も作ってみました！

#### ♪Sさんの感想♪

寒い季節には身体が温まるスープの出番が多くなりますね。我が家はこのセットに好みの具材（残り野菜）を加え、具たくさんスープにしてモリモリ食べます。肉団子からいいお出汁も出ます。薄味が好きなので1.5倍量になり、次の日もいただきます♪

#### ♪Yさんの感想♪

お料理セットを頼む事のない我が家。野菜の切り方、厚み、白だしに醤油の組み合わせも初めてで参考になりました。なによりも鶏団子が美味しい！！フワフワで鶏の旨みがスープに染み出て子供たちもモリモリ食べてくれました。4人前では野菜も少なめなので、増し増し、キノコもたっぷり追加しました。すっかり鶏団子の魅力に魅せられた我が家、早速注文しましたよ♪寒い冬にはお鍋の具材として活躍してくれる事間違いなし！もちろん、お料理セットは時短調理で忙しい年末に活躍してくれますね。

#### ♪Tさんの感想♪

白菜、ねぎ、ごぼうも追加して作りました。肉団子もゴロゴロたくさん！お鍋たっぷりに作ることができたので、1日目は夕飯の汁物の一品として、次の日は朝食にパルシステムの手延べそうめんを入れていただきました。優しいほっこりする味で良いですね。寒い日に嬉しいメニューです♪具材がカットされており、簡単に作ることができるので、子どものお手伝いにもピッタリでした。こんにやくをちぎったり、袋の具材を鍋に入れたり、炒めたり、楽しくお手伝いしてくれました。バタバタする夕方、お料理セットは母の心にも余裕が生まれて嬉しいですよ♪

包丁・まな板不要！  
鍋ひとつで簡単調理♪  
あっという間に栄養満  
点ごはんの完成です！



うどんやすいとんを  
入れたりしていただく  
のも良いですね♪

### \*編集後記\*

こんにちは！おやまセンター委員会広報誌担当の高橋夢香です。今回の広報誌では、年末年始をパルシステムで楽しく過ごせるおすすめ商品をたくさんご紹介させていただきましたがいかがだったでしょうか？

広報誌の内容は、毎月おやまセンター委員会のメンバーが、「組合員のみなさんに楽しんでいただける内容は何か？」、「役立つ情報はこれかな？」と意見を出し合い決めていきます。そして最終まとめを私が担当させていただいているのですが、家事育児の合間にセンターの職員さんにもサポートしていただきながらパソコンでコツコツ作成しています♪その様子を隣で見ている4歳の娘が「お手伝いしたい〜！」と文字の色や画像を選んでくれることも♪

現在、おやまセンター委員会では一緒にセンター委員として活動していただける方を大募集しています！現在のメンバーは3人、少人数アットホームな雰囲気と和気あいあいと活動しています♪いろいろなイベントを企画したり、パルシステムの商品について詳しくなることができたりとても楽しいです！託児もあるので子育て中のママさんもぜひ♪私も娘が未就園児の頃は託児を利用して活動していたのですが、とてもリフレッシュになりました。今後も楽しいイベントをたくさん企画する予定です。一緒に活動できるのを楽しみにお待ちしております！では、素敵な年末年始をお過ごしください♪

### <センター委員メンバー大募集!!>

詳しくは同時配布中の「このゆびと一まれ」をご覧ください。

問合せ先：パルシステム茨城 栃木 地域活動推進部 ☎0120-303-169（月～金9:00～17:30）

