



# しもせんだより3月号



もっといい明日へ

## 超えてく



発行 No.171 発行日：2023年2月27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



### 「ヨガ教室」開催のご案内

ヨガと聞いて体を動かすのは「ちょっと」と思った方、冬の間に凝り固まった体をときほぐすのに良いチャンスです。みんなで楽しくヨガしましょう！初心者でも大丈夫。みなさんのご参加をお待ちしています♪♪

【開催日時】4月21日(金)10:30~11:30 受付10:15~

【開催場所】パルシステム茨城 栃木 下妻館(下妻市比毛43-4)

【募集人数】10名 応募者多数の場合は抽選、抽選結果及び詳細は後日お知らせします

【参加費】300円(商品ご利用代金と一緒に引き落としとなります)

【託児】あり お子さま一人につき300円(定員3名)

【持ち物】大きめのバスタオル又はヨガマット、飲み物(水分補給)

【申込方法】下記の申込書に記入していただくか、右記の二次元コード

より申込下さい。

【申込締切】3月24日(金)



### 「春の寄せ植え教室」開催のご案内

毎回ご好評の寄せ植え教室を開催します。好きな花を選んであなただけの寄せ植えをつくりませんか！講師をお招きして行いますので初心者の方も安心してご参加下さい。お待ちしております♪♪

【開催日時】5月24日(水)10:30~12:00 受付:10:15~

【開催場所】パルシステム茨城 栃木 下妻館(下妻市比毛43-4)

【募集人数】15名 応募者多数の場合は抽選、抽選結果及び詳細は後日お知らせします

【参加費】300円(参加費は商品ご利用代金と一緒に引き落としとなります)

【材料費】お好きな花苗を選んでいただき当日現金でのお支払いとなります

【託児】あり お子さま一人につき300円(定員3名)

【持ち物】軍手、タオル(手拭用)、エプロン、持ち帰り用ビニール袋、飲み物

【申込方法】下記の申込書に記入していただくか、右記の二次元コード

より申込下さい。

【申込締切】3月24日(金)

※別途花苗の販売も予定しています。マスク着用でご参加ください。

パルの  
お菓子付♪



※開催日当日のキャンセルは、参加費をいただく場合があります。 ※お預かりした参加申込(個人情報)は参加集約の目的以外に使用しません。

※当日は検温、健康状態管理シートへのご記入をお願いいたします。

キリトリ

◇寄せ植え教室 ◇ヨガ教室 参加申込用紙

3月24日メ切 栃木センター行き

4/21(金)ヨガ教室に参加します。 5/24(水)寄せ植え教室に参加します(参加申込企画にチェックを入れて下さい)

●組合員名

●組合員番号

●日中つながる電話番号

●参加者氏名

●託児申込(無・有)・お子さん氏名(フリガナ)

・お子さんの生年月日

年 月 日

・アレルギー：無・有( )

## 『パルの会 餃子パーティーしよう!』を開催しました!

2月14日パルシステム茨城 栃木下妻館において開催しました。※PLAからは「コア・フード」と「エコ・チャレンジ」青果について説明をしていただきました。コア・フード、エコ・チャレンジが安心安全な野菜であり、環境を考えた育て方していることを知りました。

《八千代産直直伝》の餃子は皮から手作り。みんなでワイワイしながら一つずつ具のあんを包み焼き上げました。

※PLA(パルシステム・ライフ・アシスタント)とは、パルシステムの商品情報を、組合員の皆さんに伝える活動をしている組合員です。



### <参加者から感想>

「小麦粉と水だけで作った皮はモチモチとして何個でも食べられます。」、「久しぶりにみんなで調理が出来て楽しかった」、「皮からつくる餃子は簡単だったので家でもチャレンジしてみたい」、など大変好評でした。



## ～ モニター商品のご紹介 ～



☆産直大豆のみそ 750g 369円(税込399円)☆

産直大豆(JAおとふけ)と国産米こうじを使用し、飽きのこないまろやかな中甘口です。「ふだん使いの調味料こそ、できるだけ国産原料にこだわりたい」という考えのもとパルシステムが開発したオリジナルのみそです。

### <センター委員が試食した感想です>

- 優しい甘さとまろやかな味わいが大好きで何回もリピートしています。原材料が産直なので、赤ちゃんの離乳食にも安心です。味噌汁にはもちろん、お料理のソースの隠し味に少し入れたり、ゆず味噌にして色々な料理に使って食べています。くせがなく、野菜にもお肉にも合うので毎日大活躍の我が家の定番品です。
- 『味噌の味がしっかりしている』が第一印象でした!私の実家は、味噌作りにこだわりを持っていて、母親が毎年、味噌を作っています。味噌をきらしてしまった時に、市販の味噌を買って食べて、こんなに味が違うものか、市販の味噌は食べられない!と思ったことを覚えています。パルシステムの産直大豆の味噌は、手作り味噌の味にとっても近いと思いました。風味もとても良いです。美味しくいただきました!