



しもせんだより4月号



もっといい明日へ

超えてく




発行 No.172 発行日：2023年4月3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

<2023年度しもつまセンター委員会>

8名のセンター委員でワイワイ楽しく活動していきます。さまざまな企画・学習会を予定。より多くの組合員の皆さんの参加をお待ちしております。今期も頑張って活動していきます！お楽しみに(^.^)~

~しもつまセンター委員会メンバー一同~

<2023年度 企画内容スケジュール>

4月21日(金)	ヨガ教室 (募集はメ切りました)
5月24日(水)	初夏の寄せ植え教室 (追加募集中)
6月予定	フレイル予防講座&体操 
7月予定	パルの会 (お米&牛肉)
8月予定	オンライン産地見学
11月13日(月)	ヤマキ醤油工場見学バスツアー

2023年度もたくさん企画を考えています。
 組織合同20周年記念事業として、11/13(月)



(茨城県民の日)には久しぶりの工場見学バスツアーも開催します。埼玉県(秩父市)にある(株)ヤマキ醤油工場にお邪魔して醤油しぼり体験をする予定。詳しい内容はもう少しお待ち下さい!!企画募集は、センター広報紙『しもせんだより』で行いますのでお見逃しなく。また、毎年好評のデュアルガーデンさんをお招きし、5/24(水)初夏の寄せ植え教室を開催いたします。4/21(金)まで追加受付もおこなっています。参加ご希望の方は下記の<問合せ先>まで、お電話でお申し込みください。店長の丁寧な説明もあり、大好評です。詳しい内容はHPのしもせんだより3月号でご案内しております。ご確認ください。

<問合せ先> 栃木センター組合員活動専用ダイヤル
 0120-390-4339:00~17:30

モニター商品のご紹介

☆五目ずしの素 200g×2 598円(税込646円)☆



温かいごはん3合に混ぜるだけ。化学調味料に頼ることなく、かつおエキスや酵母エキス等を使い味に深みを出しました。具材は大きめにカットし、すべて国産を使用しました。

☆鮭ほぐし 68g×2 628円(税込678円)☆

北海道で漁獲した『秋鮭』を使用し、昔ながらの山漬け製法で熟成しました。味付けは塩だけ!お箸でほぐしたような自然な食感です。炊き立てのご飯やおにぎりにぜひお試しください。



<センター委員が試食した感想です>

◆鮭ほぐし

・市販で売っているフレークは、匂いが強く苦手な私もこの商品は、焼きシヤケを崩した感じがちゃんとして美味しい。常備してあると、とっても便利です。

・本当に焼いた鮭のようで安心して使っています。ご飯やおかゆにかけたり、チャーハンに入れたり、ごはんのおともに最高です。

◆五目ずしの素

・いちから作ると面倒な五目ずしもこれ一瓶であっという間にできるので助かります。安心、安全で、このクオリティはありがたいです。

・具材が大きめなので手作り感があります。錦糸卵・いくら・スモークサーモンを乗せて雛祭りを祝いました。賞味期限も長く災害時の備蓄品として保存しています。