

しもせんだより9月号



パルシステム茨城 栃木 栃木センター 組織合同 20周年記念 感謝企画

発行 No.175 発行日：2023年9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

しもつまセンター委員会主催



工場見学 <株式会社ヤマキ (埼玉県)>

「コア・フードのしょうゆ」の工場見学。醤油絞り体験(醤油1本付き)に参加してみませんか。隣接の紫水庵でこだわりゆば料理を堪能した後は、秋の長瀬散策を楽しみます♪

【開催日時】11月13日(月)※茨城県民の日

【行先】埼玉県児玉郡神川町下阿久原 955 (株式会社 ヤマキ)

予定：10:20 工場見学・昼食→13:45 長瀬散策(60分)

→道の駅おとね→古河駅東 17:00-下妻館 18:00

【乗車場所】乗車場所の地図については開催案内にてお知らせします。

① 出発 7:00 (集合 6:45)

パルシステム茨城 栃木下妻館(下妻市比毛 43-4)

② 出発 8:00 (集合 7:45)

古河駅東口 ニッポンレンタカー古河駅前営業所前

※コインパーキングを利用される場合は自己負担となります。

【定員】20名(対象小学生以上)

※応募者多数の場合は抽選。抽選結果・詳細内容は後日お知らせします。

※施設内各所に段差・階段があります。ご注意ください。

【参加費】バス代、醤油絞り体験、紫水庵昼食 1) 大人ゆば料理 2) 子供ゆばバーガー込

1) 大人(中学生以上) 2,500円 2) 小人(小学生) 1,500円

【締切日】9月22日(金)

【申込方法】二次元コードまたは申込書より申してください。

※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は使用しません。



おやまセンター委員会主催

産地交流<ジョイファーム小田原(神奈川県)>

柑橘類・キウイフルーツ・梅干しの産地『ジョイファーム小田原』のみかんの収穫・交流会。みかんの皮投げやクイズなど、生産者との交流を楽しみませんか♪農産物の販売もあります。



【開催日時】11月4日(土)

【行先】神奈川県小田原市(ジョイファーム小田原園場)

予定：11:00 収穫・交流会→14:00 鈴廣かまぼこの里

→菅蒲 PA→18:00 栃木センター19:00 下妻館

【乗車場所】乗車場所の地図については開催案内にてお知らせします。

① 出発 7:00 (集合 6:45)

パルシステム茨城 栃木 下妻館(下妻市比毛 43-4)

② 出発 8:00 (集合 7:45)

パルシステム茨城 栃木 栃木センター(小山市横倉新田 198-1)

【定員】20名(対象4歳以上)

※応募者多数の場合は抽選。抽選結果・詳細内容は後日お知らせします。

【参加費】バス代、入園料・昼食おにぎりセット・ひと家族みかん一キロ込

1) 大人(中学生以上) 2,000円 2) 小人(4歳以上~小学生) 1,200円

【締切日】9月22日(金)

【申込方法】二次元コードまたは申込書より申してください。

※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は使用しません。みかん狩り(現金1kg 300円)となります。



※キャンセル料について ・前日：参加費の40% ・当日出発前：参加費の50% ・無連絡：参加費の100%

【組織合同20周年記念企画申込書】

申込書を切り取り取って注文書と一緒に提出してください。

栃木センター行 メ切9/22(金)

【申込書】 ※参加希望にレ点を付けて下さい									
<input type="checkbox"/> 11/4(土) ジョイファーム小田原(みかん)				<input type="checkbox"/> 11/13(月) 株式会社ヤマキ(醤油)					
組合員番号			組合員氏名			日中繋がる電話番号			
<参加者氏名>	<性別>	<年齢>	<参加区分>	<参加者氏名>	<性別>	<年齢>	<参加区分>	乗車場所	申込人数
1:			大人・小人	3:			大人・小人	① <input type="checkbox"/> ② <input type="checkbox"/>	申込人数
2:			大人・小人	4:			大人・小人		名



モニター商品のご紹介

☆ 大隅産うなぎ蒲焼 1尾 130g

2,080円 (税込 2,246円) ☆



・産直産地「大隅地区養まん漁業協同組合」で養殖から加工、出荷まで一貫して行っています。貴重なうなぎを大切に育て、品質、安全性ともに万全な体制で、手間をかけ、商品づくりを進めています。タレは化学調味料に頼らず、しょうゆ・砂糖・みりん・酒とウナギエキスを加え「うなぎ屋さん」のつけだれの味を再現しました。産地と組合員とともに、資源回復活動にも取り組んでいます。
＜センター委員が試食した感想です＞

■産直産地のうなぎで安心して食べることが出来ました。説明書通り調理し食べましたが、うなぎの味がしっかり感じられ、全く臭みもなく、身も柔らかくてとても美味しかったです。家族にも好評でした！冷凍庫には必ずストックさせています。

■パルのうなぎは家族みんな大好きです。市販品のうなぎは残してしまいましたが、このうなぎはみんな完食！「臭みが無いね」と子供達。ポイル後、フライパンで酒蒸しにしてふっくらさせてから頂くのが我が家の定番。安心安全のうなぎ、これからも産地を応援しながら沢山食べて応援していきたいです。

お米で
超えてく

＜7/11(火)米リンピックを開催しました！！＞



センター委員のお米の勉強会を兼ねて、お米の食べ比べと題して、「米リンピック」を行いました！「岩手ひとめぼれ」、「北海道ななつぼし」、「山形つや姫」、「コウノトリ育むお米」、「JA つくば谷田部コシヒカリ」の5つを厳選。同じ条件で炊飯し、試食を行いました(今回は鍋で炊飯しました)。

①一番美味しいとおもったもの、②甘みを一番感じたもの、③お米が一番輝いているもの、④一番おすすめしたいものと、試食をしながらアンケートに答えていきました。結果、①JA つくば谷田部コシヒカリ、②岩手ひとめぼれ、③北海道ななつぼし、④JA つくば谷田部コシヒカリが各金メダルに輝きました。

センター委員の感想は、試食して無洗米とふつうの米の違いがわかりました。お米の粒の大きさの違いに気が付きびっくりしました。噛めば噛むほど旨みがでておいしかったです。どれも美味しかったので選ぶのが難しかったです。炊き具合や炊飯器でも味に影響があると思いました。等の意見があがりました。

次回センター委員会主催 9/29(金)しもつまパルの会「パル・ミート産直牛&新米食べちゃお！」の企画で、「JA つくば谷田部のコシヒカリ」を食べようと思います！おたのしみに♪



今後の活動予定

9月29日(金)パルの会

11月4日(土)バスツアー
産地交流

ジョイファーム小田原

11月13日(月)バスツアー
ヤマキ醸造工場見学

12月小物づくり企画予定

上記活動は「しもせんだより」
において募集を行います。お見
逃しなく！