

しもせんだより11月号

もっと思い明日へ
超えてく



発行 No.177 発行日：2023年10月30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

Eco×Art×Cute! しまんと新聞ばっぐをつくろう

しまんと新聞ばっぐって?

四万十川流域で「モットイナイ×オリガミ」の考え方から生まれた、読みおえた新聞とノリ で作るばっぐ(^^)楽しくエコ活しながら、自分だけのオリジナルな一品を作ってみませんか。お友だちとの参加もOKです。



【開催日時】①11月28日(火)10:00~12:00(受付9:50~)

②12月7日(木)10:00~12:00(受付9:50~)

※「①小サイズ/②中サイズ」の2回。※1回のみのご参加も可

10:00 「しまんと新聞ばっぐインストラクター」のレクチャーでばっぐ作り

11:30 作り終えた作品とパル商品を囲んで「プチお茶会」

【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】無料

【託児】あり お子さま一人300円(定員3名・6ヵ月以上)

【持ち物】筆記用具、飲み物

【申込方法】下記の申込書または、二次元コードより申込下さい。

【申込締切】11月17日(金)



<新聞ばっぐ申込書>

11/17(金)メ切 栃木センター行き

組合員名 組合員番号 TEL

参加者氏名 参加者氏名 申込合計 名

参加日に○をつけてください ①11/28(火)・②12/7(木)

●託児お子さん氏名(フリガナ)

●お子さん生年月日: 年 月 日 性別: 男・女

●アレルギー: 無・有()

「体幹をストレッチしよう」教室



身体を中心になる体幹を動かしてカラダもココロもスッキリ
しましょう!皆さんお悩みの肩こり・腰痛の予防にもつながります。初心者でも大丈夫。お友だちと一緒に参加してみませんか。身体をほぐしたあとに、パルの商品で皆さんと交流を楽しみましょう。

【開催日時】11月30日(木)10:00~12:00(受付9:50~)

10:00 ストレッチ教室

11:00 パル商品を囲んでの座談会

お正月にも
おすすめの
和風丼の軽食付き

【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】100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・6ヵ月以上)

【持ち物】フェイスタオル、大きめのバスタオル又はヨガマット、飲み物(水分補給)
エプロン、マスク

【申込方法】下記の申込書または、二次元コードより申込下さい。

【申込締切】11月17日(金)



<11/30ストレッチ教室申込書>

11/17(金)メ切 栃木センター行き

組合員名 組合員番号

参加者氏名 電話番号

参加者氏名 申込合計 名

●託児お子さん氏名(フリガナ)

●お子さん生年月日: 年 月 日 性別: 男・女

●アレルギー: 無・有()



～🐄🍚「パルの会」開催報告🐄🍚～ 産直牛と美味しいお米をたくさん食べました!!

9月29日に下妻館にて『パルミート産直牛&新米食べちゃお』を開催しました。株式会社パル・ミートの望月さんをお招きし、パルシステムで取り扱っている『すすき牧場』(福岡県宗像市)のすすき産直牛についてお話いただきました。すすき牧場では、牛に与える飼料を自家配合している(こだわっているそうです)、地域の生産者の田畑に堆肥をまき、麦、稲藁を飼料としていただく取り組みもしていると学びました。また牛肉のおいしい食べ方をレクチャーいただき、すすき産直牛は焼きすぎない、お肉を一枚ずつバットやお皿にひろげるといふ、少しの手間でさらにおいしくいただけることを教えていただき、おうちでも試してみたいなと思いました。学習の後は、だいどころログのレシピ『牛肉とまいたけのビーフストロガノフ風』をみんなで調理。デミグラスソース(フレーク)を使用し、簡単に出来上がりました!ぜひお試しください。新米ですが…9月開催となったため、新米を用意することはできませんでしたが(楽しみにしていたのに残念(T_T))。代わりに米リンピック上位の「茨城(谷田部)こしひかり」と「北海道ななつぼし」2種類のお米の食べ比べを行いました。お米の学習では、お米の消費量が年々減っていること、田んぼが減ることで海の食物連鎖がうまくいかなくなることもあると学びました。1日でもお米を食べる日を増やしてみようかなと。参加者からは、「普段あまり作らないものやお米の食べ比べが出来たり、経験できないことができて楽しかったし美味しかった」「こんなにお米の味が違うと思わなかった」と感想をいただきました。食べ比べは、普段はなかなかしないことなので、楽しんでいただきました。



モニター商品のご紹介

☆バニラアイスクリーム 70ml×4

438円(税込473円)☆



新鮮な九州産生乳を使用し、原料に含まれる無塩バターや脱脂粉乳も生乳から作り上げたものを使用し、風味豊かなミルク感に。マダガスカル産のバニラビーンズシードを使用。乳風味と相性の良い『花見糖』ですっきりとした甘さに仕上げました。使用するたまごは産直たまごに限定。卵黄の配合比率を少し多めにすることで、濃厚なコクを引き出しました。増粘剤や乳化剤を不使用です。

<センター委員が試食した感想です>

■バニラビーンズがたっぷり、バニラの香りをしっかり感じられました。濃厚な味わいなのに後味スッキリでとても美味しかったです。子ども達にはワッフルの上にフルーツと一緒にこのアイスをトッピングして出しました。溶けたアイスがクリーミーなミルクソースのようでおいしい!と大好評で家族みんなのお気に入りになりました。

■ミルク感が強くなめらかなので、ソフトクリームのような感じでした。甘過ぎずバニラの風味もしっかりあり美味しかったです。バニラアイスでもカチカチにならず、子供も食べやすいと言っていました。

パルシステム茨城 栃木 下妻館 今後の活動予定

・11/13(月)ヤマキ醸造工場バス見学

※募集終了

・11/28(火)しんぶんばっく&パル商品交流会①

・11/30(木)ストレッチ&パル商品交流会

・12/7(木)しんぶんばっく&パル商品交流会②

上記の企画は、「しもせんだより」広報紙にて募集をしています。お申込、ご参加お待ちしております。