

# うしくセンター便り 2月号

毎月第一週目に発行をしています

2024.02.01 第 193 号

発行：パルシステム茨城 栃木

うしくセンター委員会

発行責任者：センター長 岩瀬

問い合わせ：0120-868-014



3/9(土)親子でパーティーお菓子づくり(親子参加企画)

簡単でワクワクするお菓子を提案して下さる先生と一緒に  
パーティーお菓子を作ってみませんか?

春のイベントにピッタリなお菓子です(ˆ▽ˆ)/詳しくは



## 春休み企画 親子で作る！お祭りのチョコバナナ

エコ・バナナ（ホムトンバナナ）についてのお話を聞いて  
親子で一緒にかわいいチョコバナナを作りましょう♪  
皆様のご参加をお待ちしております



現地(タイ)の作業場から  
中継も予定しています!



お昼はみんなで  
ガパオライス  
食べよう!



【日時】 2024年3月25日(月) 10:00~12:30 (受付9:50~)

【場所】 パルシステム茨城 栃木 うしくセンター2階 (牛久市牛久町1024-1)

【講師】 (株)パシフィック・トレード・ジャパン

【参加費】 1人300円(小学生以上)

【募集人数】 組員とご家族8組(小学生以上対象) ※応募者多数の場合は抽選になります。

【託児】 定員3名(生後6ヶ月以上) お子様1人につき300円

【申込締切】 2月23日(金) ※当落結果並びに詳細案内は、3月8日(金)までにメールまたは配送便でお送りいたします。

【申込方法】 参加申込書に必要事項を記入して注文用紙と一緒にご提出いただくか、右記の二次元コードを読み取りお申込みください。

※お預かりした個人情報は、参加申し込みの集約目的以外に使用いたしません。

【問い合わせ先】 パルシステム茨城 栃木 うしくセンター

組員活動専用フリーダイヤル 0800-800-6687 (月~金 9:00~17:00)

うしくセンター行き「親子で作る！お祭りのチョコバナナ」参加申込書

2月23日(金) 〆切

組員番号

お子様の名前、年齢、性別 託児希望 アレルギーの有無 アレルギー有の方

組員名

有・無 有・無

コース番号

有・無 有・無

日中繋がる電話番号

有・無 有・無

計 名



初めての方も  
大歓迎



パルシステムのことを  
もっと知りたい!

## 2024年度「センター委員会」メンバー募集

地域と共にパルシステムのファンをふやし、暮らしに欠かせない存在を目指しています。身近に集える場所や機会をふやし、より多くの地域と一緒に活動を広めていく仲間になりませんか?



### どんなことをするの?

- ・委員会定例会に参加し、商品学習会、産地見学会、料理講習会など、自分でも学び・知る。
- ・企画や地域の組合員の方も参加できる企画をメンバーで話し合って計画・開催します。
- ・パルシステムの商品を真ん中に、試食、交流をする「パルの会」の運営、サポートを行います。
- ・組合員活動情報を発信するセンター広報紙「うしくセンター便り」を月1回発行します。

### 活動の頻度は?

- ・定例会は毎月1回開催
- ・企画の準備や開催のため、必要に応じて随時活動  
(定例会を含めておおよそ月に3~4回程度)
- ・任期は4月~翌年3月までの1年間

### 活動の補助は?

- ・センター委員としての手当てと活動に対する補助支給
- ・交通費実費支給
- ・活動中の託児制度(状況によっては受入れ出来ない場合もあります)

センター委員だけの研修もあります♪



★ 見学だけでも可能!お気軽にお問合せください。  
登録、見学ご希望の方は右記二次元コードからお申込みください。  
(お申し込み期限:2024年2月29日(木))



## 「親子でソーセージ作り」開催報告



12月27日(水)に、親子手作りソーセージ講習会が開催されました。パルシステムでも不動の人気商品、ポークウインナーを製造している(株)パルミートのご協力のもと、13組の親子、総勢33名でやる手作りソーセージ♡最初は遠慮がちだった子どもたちも徐々に慣れてきて興味深々。お肉を捏ねたり、調味料を入れたり、専用の機械で羊腸に詰めたりとみんなで協力して作り上げたソーセージは茹でて焼いてとっても美味しいソーセージ丼になりました!市販のものとの違いがよくわかりました。これからも楽しい企画がたくさんあります。ご参加お待ちしておりますね!



## 1/12(金)「冷え取り薬膳ぽかぽか交流ランチ会」が開催されました♪



薬剤師・国際中医薬膳師の中島直子先生をお招きして、東洋医学の「気」の仕組みや、食材の持つ力を教えていただきました。薬膳料理では身近な食材が使えますし、初めて食べる食材もありました。味付けはいたってシンプルで食材の力で身体が温まり、いのちのスープと言った感想が挙がりました。食こそいのちの源であると改めて感じる企画でした。まだ暫く寒い日が続きますがお体にお気をつけください。



## センター委員による商品モニター報告

がんもを味わいたいのでシンプルに焼いて食べてみました。外はカリカリ中はふわふわで真っ先に茶豆の豊かな香りと甘みを感じます。煮物にしてももちろん美味しそう!子ども向けにたこ焼き風のレシピを考案中です。(N.S)

子どもの納豆デビュー以来、我が家はずっと産直大豆の小粒納豆を食べ続けてきました。それに比べてせいきょう納豆は中粒で、豆の主張を感じます。食べ応えがありますね。タレも美味しかったです。(S.N)

### 産直茶豆のがんも 4個 税込 268円

新潟県産の産直茶豆を使用し素材にこだわったがんも



### せいきょう納豆 30g×4 税込 184円

国産中粒大豆を使用。大豆の風味、食感を大切に作りました

