

うしくセンター便り 4月号

毎月第一週目に発行をしています

2024.04.01 第 195 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 岩淵

問い合わせ：0120-868-014



パルシステム茨城 栃木の地域生産者応援企画 北浦軍鶏農場

お得な情報をいち早くお知らせ！企画で食べて注文できるチャンス♪

★6月1回企画 地鶏しゃもパパッと卵DE親子丼 50P付与

★7月1回企画 もも肉切り身、ガラパック 2アイテム 10%OFF
コア・フード地鶏軍鶏の唯一の生産者「下河辺さん」を応援しよう！

コア・フード地鶏しゃも お料理教室と学習会



北浦で軍鶏（しゃも）を生産されている下河辺さんをお招きして
コア・フード軍鶏の生産について学びながら美味しい軍鶏料理を作りませんか？
地鶏軍鶏は、しっかり歯ごたえのある肉質とうまみが特徴です。



美味しい焼き方は
下河辺さんが
教えてくださいます♪

安全安心な餌と
開放鶏舎でのびのびと
大切に育てた軍鶏です

MENU (予定)

- ・地鶏しゃもの水炊き
- ・地鶏しゃもの塩焼き
- ・地鶏しゃもパパッと卵DE親子丼
- ・地鶏しゃもささみの棒々鶏



- 【日 時】 2024年5月22日(水) 10:00~13:00(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)パル・ミート、下河辺氏(北浦軍鶏農場)
- 【参加費】 1人500円
- 【持ち物】 エプロン、三角巾、マスク、筆記用具
- 【募集人数】 20名(大人のみ)
- 【託 児】 定員3名(生後6ヶ月以上)お子様1人につき500円
- 【申込締切】 4月19日(金) ※当落結果並びに詳細案内は、5月3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、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 組合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「コア・フード地鶏しゃも料理教室」参加申込書

4月19日(金) 〆切

組合員番号・コース番号

託児希望 (有・無)

組合員名

お子様の名前 (歳 ヶ月 男・女)

日中繋がる電話番号

アレルギー(有・無)有の方 →

「パルの会」3回目を開催しました

もっとうい明日へ

お米で超えてく



お米生産者の方々

一緒に調理にも参加して下さいました♪

2/20(火)に「パルの会」最終回の3回目が開催されました。

ひな祭りが近かったこともあり、押し寿司と桃のデザートと蛤のお吸い物を作って食べました。

ちょっと手間がかかるイメージのある押し寿司ですが、、、具材を切って煮た物をご飯に混ぜるだけで、華やかで美味しい押し寿司が簡単に出来ました！

和気あいあいと楽しく調理し、みんなで美味しくいただきました。

そして最終回である今回は、JA つくば市谷田部の職員さんとお米の生産者さんをお招きし、パルシステムの産直米についてお話ししていただきました。農業にできるだけ頼らないことのご苦労や、通常の耕法と比較したお話など、実際に従事されている方からの貴重なお話をうかがい、大変な作業のもと生産された安全安心なお米を、これから購入していきたいと強く感じました。

参加者からもたくさんご質問いただき、有意義な交流ができたと思います。

2023年度のテーマは「お米で超えてく」でしたが2024年度は「お米で超えてく」+「お魚食べよう」をテーマに美味しく楽しいパルの会の企画を考えていますので是非お楽しみに・・・♪



うしくセンター委員会に新しい仲間が加わりました！

～新メンバー紹介～

この度、センター委員の一員として活動させていただくことになりました。パルシステム歴は短いのですが、早く慣れるよう、学びながら頑張っていきます。

よろしくお願いいたします。

(N. N)



生まれは函館、子育てを福岡で過ごして、老後は取手に住んでいます。3歳の孫活に励んでいるばーばです。

食べるの大好き！！

よろしくお願いいたします。

(T. M)



センター委員による商品モニター報告

『産直小麦のうどん(乾麺)』 500g 246円(税込)



北海道産の産直小麦を100%使用した小麦粉とパルシステムの塩「海はいのち」のみが原料のうどん。コシが強く弾力があり、つるりとのど越しなめらかなうどんに仕上げました。

原料の小麦「産直小麦粉」・塩「海はいのち」で作り、安全・安心で美味しい「うどん」にリニューアルしました。モチモチして美味しかったです。(M. A)

コシがあって、ツルツル喉越しが良くて、とっても美味しいです。

私はつけ麺と煮込みうどんで頂きました。

どちらも良かったです♪

産直小麦と「海はいのち」で体にも安心です。(S. A)

