

# ハッピー♪パルおやま

2024年度テーマ

「パルで体感!! わくわく発見!」

～目で見ても感じて・未来へつなげよう～

発行日 2024年 7月 1日 VOL 52

発行 パルシステム茨城 栃木

おやまセンター委員会

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



## お魚食べよう

開催日時

2024年8月19日(月) 10:30～12:30(受付10:15～)

開催場所

パルシステム茨城 栃木 栃木センター 栃木県小山市横倉新田198-1

募集人数

親子 8組程度(小学生以上対象)

参加費

一人につき 300円 ご家族での参加もOK!

持ち物

三角巾・エプロン・マスク・筆記用具・飲み物

託児

定員3名 お子さま一人につき500円

申込方法

下記申込書または二次元コードよりお申し込み下さい

締め切り

7月19日(金)

メニュー  
はしまきお好み焼き  
お楽しみデザート



## 工場見学&お豆腐を作ろう

タイムスケジュール (予定)

7:30  
出発

パルシステム茨城 栃木

栃木センター

8:15  
出発

宇都宮駅東口

ろまんちっく村 休憩

10:30

太子食品 工場見学・豆腐作り

食事

名水の郷 日光おかき工房

買い物

14:20

着

宇都宮駅東口

道の駅しもつけ 休憩

15:30

着

パルシステム茨城 栃木

栃木センター

開催日

2024年9月17日(火)

開催場所

太子食品工業株式会社 日光工場

栃木県日光市町谷 739-1

募集人数

25名程度

参加費

大人2000円 中学生以上

子供1500円 小学生以上

※ご利用代金口座より引き落としとなります

持ち物

飲み物

申込方法

下記申込書または二次元コードより

お申し込み下さい

締め切り

8月16日(金)



パルシステム  
のお豆腐を  
作っています

お弁当・バス代込み



参加申込書

※ 注文書と一緒に提出してください

|                                                                                                                                                                                   |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 参加希望にレ点を付けて下さい <input type="checkbox"/> 夏休み 親子 de クッキング  <input type="checkbox"/> 工場見学&お豆腐を作ろう |             |
| コース番号                                                                                                                                                                             | 組合員番号       |
| 組合員名                                                                                                                                                                              | 日中繋がる電話番号   |
| 参加者氏名(ふりがな)                                                                                                                                                                       | 参加者氏名(ふりがな) |
| 保護者                                                                                                                                                                               | 子           |
| 年代                                                                                                                                                                                | 学年 年生       |
| 託児申し込み お子さん氏名(ふりがな)                                                                                                                                                               |             |
| 性別: 男 ・ 女                                                                                                                                                                         |             |
| お子さんの生年月日(西暦) 年 月 日 アレルギー 無 ・ 有( )                                                                                                                                                |             |

開催  
6/12

# おいしい珈琲の淹れ方



小川珈琲株式会社の梅本さん、佐々木さんを講師に迎え、珈琲の講座や淹れ方について学びました。珈琲に対する熱い思いや、産地の現状についても知ることができ、有意義な時間を過ごすことができました。

## 参加者の感想

- ・ドリッパーの穴の数で、お湯の注ぎ方が違うのを知らなかったの、知ることができてよかった
- ・粉の入れ方、ペーパーの折り方などすべて参考になった
- ・いつも適当に淹れていたの、学べてよかった
- ・生豆の焙煎やブレンドの仕組みがわかって、今後買うときに参考にしたいと思った
- ・軽食も食べられて、美味しい珈琲の淹れ方も勉強できて楽しかった
- ・口当たりがよく美味しかった
- ・冷めても美味しかった

### 定番レギュラー

小川珈琲  
カオリ  
コーヒー  
250g



568 円  
税込 613 円

次回企画  
7/3 回  
8/3 回

### 期間限定

小川珈琲  
夏珈琲  
160g



次回企画 別チラシ珈琲屋さん 7/4 回  
520 円  
税込 562 円

### アイス珈琲

小川珈琲  
炭焼(無糖)  
1L 2 本



728 円  
税込 786 円

安定しておいしく淹れる7つのポイントをお伝えします

使用するのは  
代表的な  
1つ穴ドリッパー



### ポイント①

ペーパーフィルターの  
側部と底部を互い違い  
に折る



### ポイント②

コーヒーの粉を正確  
に量る

1 人分・1 杯約 10g  
3 人以上  
1 杯約 8g

### ポイント③

コーヒーの粉を平らにならす



平らにすることで、お湯をかける時の  
ムラを減らします。

### ポイント④

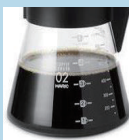
お湯の温度に気を付ける  
小川珈琲のおすすめ

85℃～95℃

※温度高・苦味  
温度低・酸味を  
抽出しやすい

### ポイント⑦

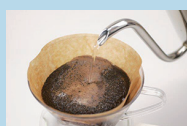
抽出量を守る



ポットの  
メモリを  
見ながら  
人数分抽出

### ポイント⑥

真ん中一点に注ぐ



### ポイント⑤

コーヒーの粉を蒸らす  
少量のお湯を掛け  
全体を濡らし  
20～30 秒  
置きます

＜コーヒーと...＞



コーヒーと  
おはぎ!!?



意外と合う  
のよう  
食しはよう

コーヒーの酸味と  
コクがなめらか  
なあんこに  
して、ほどよい  
甘さ、この  
マリアージュが...

主催「地域活動推進部」

親子でソーセージを作ろう

講師 株式会社 パル・ミート

開催日時

2024年8月9日(金)  
11:00～13:30

開催場所

平石地区市民センター  
1 階調理実習室  
宇都宮市下平出町 158-1

募集人数

親子10組20名程度(小学生以上)

参加費

一人300円

※ご利用代金口座より引き落としとなります

持ち物

三角巾・エプロン・マスク・飲み物

託児

定員5名 お子さま一人につき500円  
※ご利用代金口座より引き落としとなります

申込方法

二次元コードより  
お申し込み下さい

締め切り

7月14日(日)

