

RENEWAL

もっといい明日へ
超えてく



発行 No. 186 発行日：2024年8月5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

ぱるるん♪8月号

佐賀県唐津市
シーボーン昭徳さん
をお迎えます！



魚のプロから学ぶ☆

知って！捌いて！魚を食べよう！



昭徳のノルウェー産天日干しさば



昭徳の産直九州産天日干しあじひらき

お魚
食べよう

パルシステムでおなじみの

「昭徳の産直九州産天日干しあじひらき」「昭徳の産直九州産天日干しさば」などの製造メーカー！佐賀県唐津市からシーボーン昭徳の西木さんをお迎えして、シーボーン昭徳のお魚がおいしい理由や、グリルを使わずにあじのひらきをおいしく焼く方法など教えていただきます。

お魚は切り身が簡単で便利ですが、いつかお魚を捌いてみたい…と挑戦したい方も多いはず！今回は西木さんからあじ・さばの捌きかたを教えていただき、実際にお魚を捌くことができます。とても貴重な体験となること間違いなし！

ぜひ、この機会にご参加ください！！

【開催日時】9月10日（火）10：30～13：00（受付10：20～）

【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】16人 ※応募者多数の場合は抽選。

抽選結果並びに詳細内容は後日お知らせします。

【参加費】300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1人につき500円（定員3名・6ヶ月以上）

【持ち物】エプロン、三角巾、手拭きタオル、マスク、飲み物（水分補給）
筆記用具

【申込方法】二次元コードより申込ください。

【申込締切】8月18日（日）



お申し込みは
こちらから

漁獲から製造・販売まで担う

シーボーン しょうとく 昭徳

表面に企画募集！

佐賀唐津市のシーボーン昭徳は、4船団、20隻の船を所有しており、大きな網を広げて魚を包む【巻き網漁】で魚を獲っています。水揚げされたばかりの魚に包丁を入れ、脂ののりや身質をチェックするのは「玄人」と呼ばれる専任スタッフたち。1年のうちわずか2週間あるかないかの味の頂点、まさに”旬の中の旬”を見極める目利きのプロ。その年で最もおいしい魚を買い付けます。目利き力こそが旨さの証！そして日本最大級の天日干しハウスで干物を作り、組合員のみなさんにお届けしています！



センター委員おすすめ商品 産直豚肉と白菜の塩だれ炒めセット

1セット価格748円（税込808円）

◆商品特徴◆

組合員からの要望にこたえ、低価格・小容量（1.5人分）を開発。産直豚肉と白菜を塩だれでさっぱりとした味付けに仕上げました。白菜を細切りにすることで食べやすい形状に。

使用する紙製トレーは回収させていただき、再びトレーに生まれ変わりますのでぜひ回収にご協力ください。

＼センター委員が食べた感想／

- ◆すべてがすご〜く簡単でした。下準備の説明と作り方も分かりやすかったです。塩だれの味もさっぱりしていて、美味しかったです。忙しい送迎の合間にぱぱっとつくれて良かったです。



今後の活動予定



- ▷8/6（火）【親子企画】
しまんと新聞ばっく
- ▷9/10（火）魚のプロから学ぶ☆
知って！捌いて！魚を食べよう！
- ▷10/11（金）パルの会
ごはんがすすむ中華お魚編
【中華メニューと一緒に調理！】
- ▷11/29（金）子育ておしゃべり場

上記活動は「ぱるるん♪」において今後募集を行います。
※日程・内容は変更となる場合があります。