

# 陽だまり



発行日:2024年8月5日  
発行:パルシステム茨城 栃木  
かしまセンター委員会  
発行責任者:センター長 小林  
問い合わせ:0120-390-434

## おすすめ商品

### 〈産直豚肉と白菜の塩だれ炒めセット〉



- \*野菜を追加してアレンジしました。塩ダレ味は美味しかったです。
- \*ボリュームアップにブロッコリーとしめじを入れました。
- \*ボリュームを出したかったので、ロメインレタス、茄子、さつま揚げを足しました。塩ダレとごま油の香りが食欲を増しました。



## 今後の予定

- 8月6日(火) 石けん学習会
  - 8月27日(火) 大豆の話(きなこ飴作り)
  - 9月18日(水) 第2回 パルの会  
～裏面に詳細があります～
  - 10月 クリスマス・年末  
おすすめ商品試食会
  - 12月 第3回 パルの会
  - 2月 第4回 パルの会
  - 3月 防災学習会
- 他に工場見学、普通救命学習会等を企画しています。
- 決まり次第詳細をお知らせします。

## 《報 告》

### 第1回パルの会「お魚を知ろう！」

鹿嶋市大野ふれあいセンターで、「お米で超えてく」と「お魚食べよう」をテーマに時短にもなるお魚料理や海藻品の試食と、学習会を行いました。

沖縄の海が蘇る様子、珊瑚や海藻を育てるプロジェクトに、漁業に携わる人達や組合員の活動に心が動かされました。

お米を食べて、おかずのお魚料理を食べて、海も農業・漁業の作り手の生活も豊かになるといいなと思いました。

#### ～参加者のアンケート～

- \*焼きサバフレークは新しい発見になった。こんなに美味しいとは思わなかった。
- \*どれもとても美味しかった。注文して自宅でも作ってみます。  
健康的で手軽に作れる料理が良い。 楽しく参加できたので良かった。
- \*暑い日にぴったりの簡単メニューで良かった。美味しくいただきました。
- \*便利な食材で美味しい食べ方が分かって良かった。注文します。安心な食材に関心がある。
- \*パルシステムの商品を2品使いながらとても簡単にできて良かった。  
ポキ丼が良かった。『レンジで温めるだけの調理』ではない点も良かった。
- \*簡単な調理かつ新鮮な材料の組み合わせで良かった。

6/28(金)



▲左)もったいないから生まれた焼きさばフレーク、右)さばの西京味噌煮(二点とも松岡水産)

## 第2回パルの会

# 「パルシステムのパンでランチはいかが」

「お米で超えてく」に新しく「お魚食べよう」を加えたテーマで試食します。  
コーヒーを飲みながら、パルシステムのオリジナルの国産小麦のパン等、お魚ソーセージ試食、牛乳の飲み比べ等盛りだくさんの「ランチ」を予定しています。  
おしゃべりしながら、楽しい一時を。お友達も誘ってのお申込みをお待ちしております。  
動画視聴なども予定しています。

お米で  
超えてく

  
お魚食べよう

【開催日時】 9月18日(水) 11:30~13:00

【開催場所】 神栖市はさき地域交流センター2階 教養・娯楽室(和室)

(住所: 神栖市土合本町 1-8762-11)

【定員】 15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】 無料

【締切日】 8月23日(金)

【持ち物】 マスク、筆記用具、ハンドタオル

【お問合せ】 パルシステム茨城 栃木 かしまセンター 活動専用フリーコール

0120-390-434(月~金 9:00~17:30)



▲WEB申込はこちら

※お預かりした個人情報は、参加の集約や連絡の目的以外には使用いたしません。

※申込はWEB 申込または下記申込書を注文用紙と一緒にわかりやすいように提出してください。

キ-リ-ト-リ

お魚を知ろう! 参加申込用紙

8/23(金)必切 かしまセンター行き

組合員番号: \_\_\_\_\_

組合員名: \_\_\_\_\_

電話番号: \_\_\_\_\_

参加者氏名: \_\_\_\_\_

