

うしくセンター便り 8月号

毎月第一週目に発行をしています

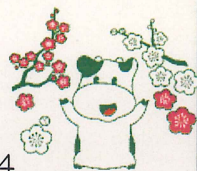
2024.08.01 第199号

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



9/9(月) ヤムヤムCafe ※10:30~13:30 出入り自由

開催しまぁ〜す(▽)/

ヤムヤム商品を使ったランチやお茶をしたりお部屋で遊んだり気軽に交流しましょう♪ 詳細はこちらから



太子食品工業(株)日光工場 見学&学習会



清流、大谷川に隣接し、日光名水と厳選された素材で豆腐や油揚げを生産している、パルシステムでもお馴染みの「太子食品工業(株)日光工場」を見学してみませんか？
お豆腐作りも体験いただけます♪

【開催日】

2024年10月8日(火)

【場所】

太子食品工業(株)日光工場(栃木県日光市)

【募集人数】

30名 ※応募者多数の場合は抽選になります

【参加費】

3,500円(バス代、昼食代(お弁当)、豆腐作り体験料含む)

※当日のキャンセルは、キャンセル料が発生します。

※10月の利用代金と一緒に引き落としさせていただきます。

【スケジュール】

8:00 うしくセンターバス発(7:50 うしくセンター集合)

11:00~12:00 太子食品工業(株)工場見学、豆腐作り体験

12:00 昼食(お弁当)

13:00 現地発 13:10 買い物(道の駅を予定) → 17:15頃 うしくセンターバス着

【申込方法】

下記参加申込書を注文書と一緒にご提出または右記の二次元コードを読み取りお申込み下さい

※お預かりした個人情報には申込みの集約目的以外には使用いたしません

【申込締切】

8月30日(金)

【お問合せ】

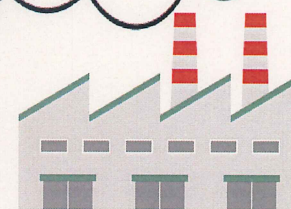
パルシステム茨城 栃木 うしくセンター 組合員活動専用フリーダイヤル ☎0800-800-6687(受付時間 9:00-17:00 月~金)

バスの中での楽しみ抽選会も
予定しています♪



※調理例(朝ごはんにもピッタリ♪)

パルシステムの
「なめらか絹とうふ小分けパック」
「国産大豆木綿とうふ小分けパック」
「味付いなりあげ」
を作っている会社です



-----キリトリ-----

うしくセンター行き「太子食品工業(株)日光工場見学&学習会」参加申込書

8月30日(金) 〆切

組合員番号・コース番号

参加者名

年齢 ()

組合員名

年齢 ()

参加者名

年齢 ()

日中繋がる電話番号

参加者名

年齢 ()

2024年度『パルの会』開催が決定しました！

『パルの会』ってな～に？ ～「誰もが」「気軽に」「身近なところで」～
パルシステムのおすすめ商品を使って、参加者の皆さまと一緒におしゃべりしながら調理し試食して、商品について学んだり、くらしに役立つ情報を楽しく共有し交流できる場です。

※詳細は9月号にてお知らせしますので楽しみに・・・♪



- ★年3回開催：10月21日(月)、12月19日(木)、2月17日(月)
- ★時間：10:30～12:30
- ★年間登録制：登録期間は～2025年3月まで
- ★開催場所：パルシステム茨城 栃木 うしくセンター2F
(牛久市牛久町 1024-1)
- ★組合員ならどなたでも参加できます
お友達のゲスト参加OK！

参加費無料



「パルの会」サポーター 募集

「パルの会」サポーターとは？

センター委員と一緒に『パルの会』の準備や片付け等、お手伝いしていただける方を募集します。
もちろん『パルの会』も一緒にご参加いただけます。

- 【募集人数】 5名（応募者多数の場合は抽選となります）
※全3回すべて来られる方、組合員に限ります
※試作時にもご参加いただけます
- 【時間】 9:30～13:00
- 【託児】 なし
- 【参加費】 無料（1回参加毎に1,000P付与します。交通費実費支給）
- 【申込締切】 8月23日(金)
当選結果は9月1日までにメールにてお送りします
- 【申込方法】 右記二次元コードを読み取りお申し込みください
※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
(受付時間9:00～17:00 月～金)



7/15(月) テーマ別組合員活動「食育」コラボ企画 「子ども料理教室♡初級編&リサイクル学習会」



を開催しました

子どもたちは食育のメンバーと料理、大人はリサイクル学習会へ。
ドキドキワクワク、子どもたちの調理が始まりました。
豆腐を手の上で切ったり、目玉焼きを作ったり。家ではつい「危ない！」など手を出してしまいがちなので、とても貴重な体験が出来ました。
これを機会に子どもたちが食に興味を持ってくれると良いですね♡
そして、大人はリサイクルについて学びました。
パルシステムでは様々なものをリユースして地球環境を良くしていく取り組みをしていることがよく分かりました。
そして、お料理をみんなで美味しくいただき、最後にうしくセンター1階の作業場も見学しました。
リユース・リサイクル品置き場や、普段は見られない冷蔵冷凍室などに子どもたちは大興奮でした。
とても学びの多い1日となりました。



センター委員による商品モニター報告

「産直豚肉と白菜の塩だれ炒めセット」税込 808円

組合員の要望により低価格・小容量（1.5人分）を開発しました。「海はいのち」を使用した塩だれでさっぱりとした味わいに。



「低価格で小容量」で開発とあって、確かにいつもの料理セットより少な目（1.5人分）でしたが、大人2人の我が家ではちょうどよい量でした。具材を切る手間もなく、本当に簡単！添付の調味料の量を加減しながら好みの味に完成。美味しかったです！（^^）
(M.H)

簡単にできるのでいつもお料理セットを利用してます。
今回のモニター商品は、少量セットなので、量としては1～2人分。
我が家では足りないなので、肉や野菜を足しました。塩ダレは、お好みで調節していただくと思います。（Y.H）

