

★
NEW
★

もっとうまい明日へ
超えてく

ぱるるん♪9月号

パルの会



お米で
超えてく
お魚食べよう



新米の季節がやってきた！
お米が引き立つ絶品のお魚おかずで
新米をおいしく食べよう！

発行 No. 187 発行日：2024年9月1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

顔の見える産直産地で栽培されるパルシステムのお米。化学合成農薬や化学肥料にできるだけ頼らない、食べることで環境保全にも参加できるお米です。今回のパルの会は、生産者さんのこだわりと愛情がたっぷり詰まったおいしいお米について学び、**数種類の新米を食べ比べ**してみます！食欲の秋にピッタリな、ご飯がすすむお魚おかずを紹介します♪

『エビチリ』『お魚の香味ソースがけ』等と一緒に調理して新米をお腹いっぱい味わいましょう！

【開催日時】10月11日（金）10：00～13：00（受付9：50～）

【開催場所】パルシステム茨城 栃木 下妻館（下妻市比毛43-4）

【募集人数】12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】なし

【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】参加申込書に記入または右記二次元コードより申込ください。

【申込締切】9月20日（金）



<参加申込書> ☐10/11 パルの会（表） ☐10/17 クリスマス・年末年始試食会（裏）

9月20日（金）メ切 栃木センター行

組合員名

組合員番号

日中繋がる電話番号

参加者氏名

年代

参加者氏名

年代

＼食べよう！クリスマス・年末おすすめ商品／

一足先にクリスマス・年末おすすめ商品をみんなで試食しましょう！



【開催日時】10月17日（木）10：00～12：00（受付9：50～）

【開催場所】パルシステム茨城 栃木 下妻館（下妻市比毛43-4）

【募集人数】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

【託 児】 な し

【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】 参加申込書に記入または右記二次元コードより申込ください。

【申込締切】9月20日（金）



＜アナベルリース作り開催報告＞

7月16日（火）下妻館にてアナベルリース作りを開催しました。

みなさん同じ枠で少しずつ巻きつけていくのですが出来上がりは細身のものやモリモリしたもの、大きさも様々で個性的に仕上がりました。

手作りすることでオンリーワンの作品ができるので皆さま大満足されている様子でした。アナベル自体長持ちする花ですが、リースにすることで更に長期的に楽しむことができまさに一石二鳥！作品をオシャレにラッピングした後は、「あまおう苺モンブラン」と「ほろほろ焼」、「シークワサーソーダ」を試食。WAKAKO先生のナチュラルな雰囲気で大満足のアナベルリース。美味しいケーキに癒されました♡



＼センター委員おすすめ商品／

飼料自給率向上に挑戦！

宮北牧場牛切り落とし 150g

価格 980 円（税込 1,058 円）



今後の活動予定

▷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
新米の季節がやってきた！
お米が引き立つ絶品のお魚おかずで
新米をおいしく食べよう！

▷11/29（金）子育てしゃべり場

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。

◆商品特徴◆

国産飼料自給率向上に向け、北海道産の子実とうもろこしや地域の食品副産物、自家栽培の牧草を飼料として宮北牧場で肥育した交雑牛のモモ、カタ、バラなどを使用。炒め物や煮物などに幅広い用途におすすめです。この商品を利用することで宮北牧場の取り組みの応援ができます！

＼センター委員が食べた感想／

◆あっさりした赤みの旨みと加熱しても硬くならず炒め物や煮物に最適です。

◆焼いて塩胡椒でも脂が甘くておいしかったので、贅沢にすき焼きにしました。