



次回発行1月6日週～配布予定

お問合せ先：パルシステム茨城 栃木 つちうらセンター組合員活動専用

0800-800-6664 (9:00~17:00 月~金)

◆お預かりした個人情報、参加集約や連絡の目的以外には使用しません。

もっといい明日へ

つちうらセンター委員会」主催企画

# お米で超えてく パルの会(2回目)

「商品」を知って！もっとパルシステムを好きになろう！

つくりおき

肉魚菜菜

セット

お魚食べよう



「パルの会」とは・・・商品を中心にあれこれおしゃべりしながら暮らしに役立つ情報を楽しく学び交流できる場です。お気に入りの商品やおいしい食べ方を紹介しあったりパルシステムのいろいろな情報を得ることができます。

## やさとの米生産者さんと交流&つくりおき肉魚菜菜セットの試食♪

～美味しいご飯の炊き方を学び、美味しく食べよう♪

※つくりおき肉魚菜菜セットとは、肉・魚・副菜2品が作れるインターネット限定商品。

1 開催日時：2025年1月21日(火) 10:00~12:30 (受付9:45~)

2 開催場所：スマイルパル土浦館 (土浦市大畑211-3)

3 募集人員：12名 ※応募者多数の場合は抽選となります

4 参加費：300円

5 持ち物：エプロン、三角巾、マスク、手拭きタオル

6 託児：定員3名 月齢6ヶ月以上(お子さん1人につき500円)

7 締切：12月20日(金)

8 当選通知：抽選結果・詳細案内は1/10(金)迄にお届いたします。

■二次元コードまたは申込用紙に必要事項を記入し注文用紙と一緒にご提出ください。



### 1/21(火) パルの会 参加申込書

つちうらセンター行き 12/20(金) ×切

コース番号	組合員番号	組合員名
参加者名	日中繋がる☎	注文の仕方 インターネット・注文用紙
お子さんの託児 (有・無)	☑お子さんの氏名(ひらがな): ☑年齢: 才 ヶ月 ☑アレルギー(有・無)	☑性別: 男・女 有の方: _____

## ★国によってクリスマスケーキは異なるってホント？

### いちごケーキは日本だけ？

🍷 クリスマスを家族や友達とお祝いしたり、楽しむために今や欠かせないのがクリスマスケーキの存在！クリスマスといえば苺のショートケーキを食べるイメージがありますが、これは、日本独自の文化。

🍷 丸いスポンジにクリームと苺をデコレートしてロウソクを灯して、、、実は、この習慣は珍しく日本とお隣の韓国くらいのです！

### 【クリスマスケーキの起源 世界各国のケーキ】

国名	クリスマスケーキ
① ドイツ	シュトーレン
② イタリア	パネトーネ、パンドーロ
③ イギリス	クリスマスプディング
④ フランス	ブッシュドノエル
⑤ ニュージーランド	パブロバ
⑥ オーストリア	クグロフ
⑦ アメリカ	パイ

🔔 今年のXmasは、どんなケーキを考えていますか？

本場のシュトーレンもいいけど

やっぱりイチゴのケーキや

チョコレートケーキも

いいですね♪



「つちうらセンター委員会」主催企画



# コア・フード地鶏しゃもお料理教室 & 学習会を開催しました



◆10/29(火)スマイルパル土浦館にて、北浦軍鶏生産者の下河辺さんに「コア・フード地鶏しゃも」の飼育方法や餌のこだわりなどについて、お話をいただき、パル・ミートさんからは、しゃも肉のこだわり、取り組み、利用組合員さんの声などを聞かせていただきました。

◆後半は、しゃも肉を使って、参加者の皆さんと楽しく調理をして、美味しいしゃも料理をいただきました(^\_^)



## ～MENU～

- 🐔 パパッと卵 DE 親子丼
- 🐔 軍鶏の塩焼き
- 🐔 バンバンジー風サラダ
- 🐔 きのこたっぷり雑煮
- 🐔 漬物 🐔 カスタードプリン



## 《参加者の声》

- ◎小さなひなが大きくなるまで愛情をこめて育ててくださる過程を伺い「命をいただく」ことの大切さを実感できました。
- ◎安全・安心なものを食べたいので大事に飼っていることがわかって嬉しかったです。アニマルウェルフェアの取り組みとても尊敬します。
- ◎初めてしゃもの学習会に参加しました。今後購入したいと思います。



## ～センター委員によるおすすめ商品～

### ★こだわり酵母食パン(国産小麦)1.5斤

348円(税込376円) 毎週企画



ス食  
ラベ  
イキ  
スれ  
しな  
てい  
冷と  
凍時  
保は  
存。

「ホシノ天然酵母」使用のノンスライス食パン。  
お好みに切り分けて。

1.5斤 510g以上

📦 うまみとまろやかな香りが特徴の食パンです

📦 トーストすると中はもっちり！

表面はサクッカリッと食欲をそそる食感

凍  
し  
た  
ト  
ス  
ト  
し  
て  
も  
も  
ち  
り  
な  
い  
!!

- 📦 今回、小麦を国産小麦へ切り替え、より安全・安心な商品へリニューアル♪
- 📦 現行品の食感に近づけるために、小麦の比率を少しずつ変更しながら、試作を数十回繰り返し美味しい「こだわり酵母食パン」に!!



📦 食べごたえがあって美味しかった! 📦



◆貴重な国産小麦の食パンでトーストすると、外はパリパリ中はもっちり!  
食パンにケチャップをぬり、シュレットチーズをたっぷりのせ好きな具材をのせてピザ風に焼いたら、家族にも好評♪  
やっぱりこの食感が **味の決め手**!

H・Iさん