

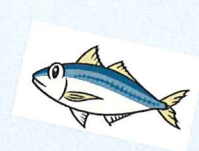


ぱるるん♪11月号

発行 No.187 発行日：2024年11月4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

【魚のプロから学ぶ☆知って！捌いて！魚を食べよう！開催報告】

9月10日にパルシステム茨城 栃木栃木センターにて、シーボーン昭徳の西木さん、全漁連の石井さん、吉田さんをお迎えして開催しました。西木さんの説明が大変興味深く、現場の生の話は他の人にも伝えたくまりました。魚捌きは交代でやりましたが、講師の西木さんや石井さんの捌き方を見ると簡単そうでした。実際にやってみるとかなり難しかったです。教わりながらコツを掴むと、感覚がわかってきて、だんだん上手にさばけるようになりました。すぐには納得いく捌き方にならないと思うので自宅でもチャレンジしてみたいと思います。レシピも教えていただき、さばの竜田揚げもカレー風味でおいしく、調理もすごく簡単でした。あじのふっくら蒸しも、干物を干物以外の食べ方ができる事を知れてよかったです。現場の声を直接聞く機会とレシピを教えていただき、魚がもっと好きに、そして魚がもっと身近なものとなりました。



10月17日に下妻館で
 クリスマス年末試食会をしました！

<11月3回・4回早期予約チラシ>
 センター委員の1番人気は☆
 ローストまぐろ

120g+タレ30g



みなまぐろの腹身を使用したローストまぐろ。
 魚のローストビーフとして開発した商品
 です。表面を炙り、タレに漬け込みまし
 た。半解凍でカットしてください。



☆試食の感想☆

- ◎流水解凍し、切って盛り付けするだけで簡単！
- ◎野菜と一緒に盛り付けるとすぐに完成し時短
- ◎レア部分がとろけておいしかった
- ◎生臭くなく、魚だけどボリュームがあり良い

今後の活動予定！

- ▷11/29(金) 子育てしゃべり場 in パル
- ▷12/2(月) しまんと新聞ばっぐ
- ▷1/14(火) アロマクラフト
- ▷2月開催予定 スワッグ作り教室

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。

パルシステムのクリスマス・年末年始商品

お得な**早期割**があります！！

11月・12月配布のチラシを
 ぜひお見逃しなく！！

