ハッピー♪パル おやま

２０２４年度テーマ
「パルで体感!! わくわく発見!?」
～目で見て・感じて・未来へつなげよう～

11月

発　行　日 ２０２４年 11月　4日 VOL ５６
発　　行 パルシステム茨城 栃木
おやまセンター委員会
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

★各回最少催行人数は３名となり、中止となる場合がございます
※応募多数の場合は抽選となります。当落・詳細案内は後日ご案内します

早期予約　Xmas:11 月 3・4 回　迎春 :12 月 1・2 回

Xmas・迎春　おすすめ商品
試食会開催しました！

～今回の試食会のおいしかった！
３位までききました～

丹波大黒豆
・PB 花見糖と醤油のみ
・3L サイズ使用

徳用紅鮭スモークサーモン切落し
・旨みを生かした冷燻方式
・山桜チップでスモーク

つきじ入船伊達巻
・国産卵
・しっとりとした風味

産直もずくスープ 餅入り

小田原籠清迎春紅白かまぼこセット
・すり身はグチのみ 100%
・でん粉不使用

さばの押寿しセット２種
・酸味でしめた肉厚さば
・香ばしく塩焼きさば

野付産直いくら醤油漬け
・産直産地北海道野付産
・2024 年４月から値下げ

チョコレートケーキ・ビター（産直小麦使用）
・PB 花見糖

みかん

米沢郷スパイシーフライドチキン（骨なし）
・産直産地　米沢郷牧場の鶏肉
・化学調味不使用

鹿児島若鳥ローストチキン（骨付き）
・醤油ベースの甘辛たれ
・産直鹿児島若鳥

こんせん生クリームケーキ５号
・北海道根釧地区の生乳
・JA おとふけ・産直小麦粉

参加者の感想

・カタログを見ただけでは買わないので、実際試食して買いたいと思った　・どれもおいしかった
・グループで盛り付けをして、色々勉強になった　・和やかな雰囲気で楽しく、また参加したいと思った
・いろんな種類を試食出来てよかった　・新たな発見があったので良かった

八千代産直ハクサイを使った　本格キムチづくり

生産者から八千代産直の取り組みについて、女性部会「野菜美人」よりキムチ作りを教えていただきます。生産者と交流しながら、美味しいキムチ料理を食べましょう!!

開催日時　１２月１７日（火）
１０:３０～１３:００（受付 10:15 ～）

開催場所　パルシステム茨城 栃木　栃木センター
小山市横倉新田１９８－１

募集人数　１６名程度

参加費　３００円

持ち物　三角巾・エプロン・マスク・筆記用具

託児　定員３名　お子さま１名につき５００円

申込方法　下記申込書または二次元コードよりお申し込み下さい

締め切り　１１月２２日（金）

申込書　　※　注文書と一緒に提出してください　締切 11/22（金）

参加希望にレ点を付けてください　□ キムチづくり	
コース番号　＿＿＿　＿＿＿　＿＿＿	組合員番号
組合員名	
日中繋がる電話番号	
参加者氏名（ふりがな）	参加者氏名（ふりがな）
託児申し込み　お子さん氏名（ふりがな）	性別：男　・　女
お子さんの生年月日（西暦）　年　月　日　アレルギー　無　・　有（　）	

9/17
開催

日光太子食品工業株式会社

お豆腐づくり体験

パルシステムの「なめらか絹豆腐」を製造している太子食品工業株式会社日光工場へ工場見学とお豆腐づくり体験に行ってきました!! 実際のライン見学や大豆についての説明や、独自の製法など色々知ることが出来ました。大豆商品の試食もあり、初めて食べる商品もあり楽しく美味しい１日でした。

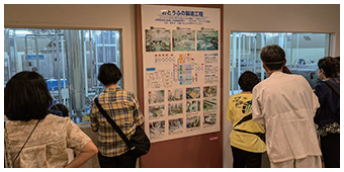
油揚げとナッツの砂糖あえ

豆乳

ニガリを入れて
レンジでチン！
お豆腐の出来上がり

日光に工場を作った決め手は
“きれいな地下水”

豆腐スイーツバー
ガトーショコラ



参加者の感想

- 安心安全の食品作りへのこだわりがよくわかった
- 太子食品工業株式会社を選んで買いたい
- 素材にとてもこだわっていて、安心して美味しく食べられることを再確認できた。注文頻度が増えそう
- 豆腐の歴史がわかりやすく勉強になった
- 湯葉や油揚げもカタログに載せてほしい
- 簡単に豆腐が出来て楽しかった
- とても親切丁寧に説明して下さったことが印象に残った
- 食べるものについて知る機会を得て、愛着がわいた
- 生産者の方と直接話が出来てよかった

おすすめ商品ご紹介

組合員開発商品
PB産直たまごの玉子どうふ
８０ｇ ×４ （たれ付）
１９８円 （税込２１４円）

- やさしい味わい
- 食品添加物不使用
- 産直産地・神奈川中央養鶏の卵使用

- 2021 年パルシステム静岡開発チームにより開発
- 2023 年開発チームと協力し、味の見直しリニューアル
- 使用エキス（鰹節・昆布・酵母）
  変更↓
  ４種のだし（鰹枯節・焼きあご・昆布・椎茸）へ

玉子どうふを産直もずくのスープに入れてみました。たんぱく質である玉子どうふを入れるだけの簡単ランチスープ。もう一品欲しいなという時は便利ですね。もちろん、お皿にカパッと、リニューアルしたタレでさらっといただくのも Good ！

センター委員　Ｙ・Ｈ

フレイル予防

追加募集

11 月 25 日（月）
お口の働き・口腔ケア編・歯科衛生士・保健師

12 月 16 日（月）
手軽な運動・運動編・・・運動普及推進員・保健師

二次元コード・電話にて申込を受付しています。下記までご連絡ください
０１２０－３９０－４３３

１１月企画ご案内
１１日　やさしいヨガ教室　　２０日　パルの会 お魚食べ比べ　　２５日　フレイル予防③
２６日　おいしく食べようこめ豚