

# うしくセンター便り 11月号

毎月第一週目に発行をしています

2024.11.01 第202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 岩淵

問い合わせ：0120-868-014



12/9(月) ヤムヤムCafe クリスマス 開催しまぁ〜す(▽)/

※10:30~13:30 出入り自由 お子さまと遊びにいらしてね〜  
お料理セットで作るクリスマスランチを食べたり♪  
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 →



お米を食べているよ



## 親子で白たまご学習会&たまご料理作り

～冬休み企画～ キッズ・パルの会

青森県の白たまご生産者トキワ養鶏さんによるお話を親子で聞いていただき

たまごを使ったレシピで楽しくクッキング♪ 安心でおいしい白たまごを使った料理を親子で楽しみましょう！！

皆様のご参加お待ちしております。

お魚を使った料理もあるよ



- 【日時】 12月26日(木) 10:30~13:00 (受付10:15~)
- 【場所】 パルシステム茨城 栃木 うしくセンター2階 (牛久市牛久町1024-1)
- 【講師】 常盤村養鶏農業協同組合(青森県) 石澤さん
- 【参加費】 お一人様300円 ※参加費は1月分の利用代金と一緒に引き落としさせていただきます。
- 【募集人数】 組合員とご家族10組(小学生以上対象) ※応募者多数の場合は抽選になります。
- 【託児】 定員3名(生後6ヶ月以上) お子様1人につき500円
- 【申込〆切】 11月22日(金) ※当落結果並びに詳細案内は、12月6日(金)までにメールまたは配送便でお送りいたします。
- 【申込方法】 参加申込書に必要事項を記入して注文用紙と一緒にご提出いただくか、右記の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 (月~金 9:00~17:00)



キリトリ

うしくセンター行き「キッズ・パルの会 親子で白たまご学習会&たまご料理作り」参加申込書

11月22日(金) 〆切

組合員番号・コース番号

託児希望 (有・無)

組合員名

お子様の名前(ひらがな)

( 歳 ヶ月 男・女)

日中繋がる電話番号

アレルギー(有・無)有の方 →

参加されるお子様の氏名(ふりがな)

学年( )

## 豆腐工場(太子食品工業(株)日光工場)に行ってきました!

10/8(火)うしくセンターからバスにのり、日光の豆腐工場へ見学にいきました。あいにくの天気でしたが、工場見学も豆腐作り体験も初めてという方も多くみんなワクワクでした。みなさん童心にかえり、普段 pal で利用している”なめらか絹豆腐”がオートメーションで作られているのに興味津々。市販品の多くは消泡剤を使っていますが、こちらでは、安全安心をモットーに、素材の良さを引き出し、できるだけ添加物を使わないものづくりに取り組んでいるとの事。味が違いますよね!

学習会のあと、一人一人、豆乳とニガリでかんたん豆腐を作りました。紙コップの中に入れた豆乳が、プルルンと変身し、びっくり!

工場長さんに紹介していただいた、湯葉とアボカドの和え物が絶品※で、今度カタログに載ったらチャレンジしたいですね。

帰路のバスでは、ビンゴ大会などで楽しく交流でき、有意義な一日でした。これから鍋の季節。pal のお豆腐で、おいしい秋を味わいたいですね。



※絶品でした!  
湯葉の上にアボカドと刻み海苔。  
味付けは添付のタレとオリーブオイル  
(3対1の割合)



## 10/18(金)サン・ファームさんがやってくる! 開催報告

りんご農園サン・ファームの代表下川さんが長野から来てくれました。サン・ファームは2019年の台風で大きな被害に遭いました。大変な思いをしながら復興に向けて取り組んできたお話を聞くことができました。

また、当日は4種類のりんご(シナノスイート、シナノゴールド、秋映、千秋)の食べ比べをしました。シナノゴールドが一番人気でした。

りんごの色々なお話を聞いて、ますます、皆さんのりんごへの愛が深まったようでした。



【生産者:下川さん】



取り寄せた「りんごジュース」も大好評

栽培の難しいエコ・チャレンジのりんごです♡



## パルの会(全3回) テーマ「お米で超えてく。お魚食べよう」 第1回目を10/21(月)に開催しました

1年行事のハイライト「クリスマス」「お正月」に向けての人気商品の試食会と、PLAによる分かりやすいお米とお魚への取り組みの説明があり、皆様納得されたようでした。生産者を応援したいというご意見もいただきました。「初めて食べた商品もあり、ぜひ注文したい!」とのお声もいただきました。パルの会への初めての参加者も大変良かった様子で和気あいあいと組合員同士のふれあいとなりました!

~次回をお楽しみに~

早期割商品は、11月3・4回/12月1・2回で掲載予定! お見逃しなく!!

### 【試食した商品】

徳用秋鮭スモークサーモン切り落とし、雑煮  
チョコレートケーキ・ビター、敬の子たっぷり松前漬、  
米沢郷スパイシーフライドチキン(骨なし)、  
丹波大黒豆、さばの押寿司セット、ローストまぐろ



## センター委員による商品モニター報告

『産直たまごの玉子豆腐』(たれ付) 80g×4 税込 214円

次回:11月4回予定



家族みんなが安心して食べられる製品を目指し、2023年に静岡の組合員開発チームが味の見直しをしました。玉子豆腐に使用していたエキスを4種のだしに変更。「塩味を抑えたい」という要望も開発メーカーさんにこたえてもらい、卵本来の味を感じられる玉子豆腐に仕上げました。

シンプルだけどしっかり玉子とだしの味が感じられる商品です。冷蔵庫にあるとあと一品欲しい時に助かります。色々アレンジも出来そうですね。(S.K)

玉子の味がしっかりと感じられて、タレも出汁が効いていてスッキリとした味わいです。市販の物とは比べ物にならないくらい美味しかったです♡(A.K)