



もっと思い明日へ
超えてく

ぱるるん♪12月号

発行 No.188 発行日：2024年12月2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

参加者募集

アロマ クラフト♪

プチ軽食付き

- ★アロマクリーム(10g)
- ★アロマ香水
スプレータイプ 10ml
または
ロールオンタイプ 3ml

2種類作れます！

お友達との参加も
大歓迎！

天然100%純粋で
品質の高い
エッセンシャルオイルで
作る

アロマ香水
&
アロマクリーム
作り

アロマ
クリーム

アロマ
スプレー

コロコロ
香水

3種類から選べる2つ

毎日頑張る自分へのご褒美に、
香りで癒される。
自分だけのスペシャルを作ってみませんか？



【開催日時】 1月14日(火) 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】 10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】 1,000円

【託児】 なし 【持ち物】 なし

【申込方法】 参加申込書または右記二次元コードより申込ください。

【申込期限】 12月13日(金)



<1/14アロマクラフト 参加申込書>

12月13日(金)×切 栃木センター行

組合員名

組合員番号

参加者氏名

電話番号

参加者氏名

申込合計

名

◆希望を下記より二つ選択してください ☑をしてください。

☐ アロマクリーム

☐ アロマスプレー

☐ コロコロ香水

【第1回パルの会/10月11日開催報告】

今年度1回目の「しもつまパルの会」は、参加者とゲスト、委員を合わせた15名の方が集まりました。お米スイッチやお魚食べようの動画を観たり、取り組みの説明を聞いて、生産者さんの生の声を学びました。どんな想いを持って、消費者に届けているかを知り、とても有難い気持ちを持ちました。次に、3つのグループに分かれて、全員で調理をしました。メニューは、センター委員が考えた玉ねぎたっぷりえびチリ、お魚の香味ソース和え、卵ときくらげの中華炒め、いわしのつみれスープ、白米2種類(茨城こしひかり・土佐ひかり)の食べ比べと杏仁豆腐でした。ワイワイ話をしながらの調理はとても楽しくあっという間に仕上がりました。白米の食べ比べはしたことがなかったので、銘柄によって甘みやもちり感の違いが分かり、たまには違うのを食べてみようと思いました。いつもより多めのご飯でしたが、お魚おかずも美味しかったので、ご飯がとても進み、どれもきれいに最後までおいしく食べられました。短い時間ながらも試食しながら交流を持つこともできました。参加してくださった皆様、ありがとうございました。次回(第2回目)をお楽しみに~(^.^)



クリスマス年末商品試食会/10月17日開催報告

グループに分かれての試食交流は、参加者の皆さんとの距離も近くなり楽しい交流会となりました。今回10種類の試食品があり、お気に入り商品として以下のご意見がありました。

【サバの押し寿司セット】

2種類(鯖の押し寿司、焼き鯖寿司)
食べ比べができレンジで温めるだけの簡単さが好評



【紅白かまぼこセット】

すり身はかまぼこに適したグチのみ
使用し弾力があり歯応えがありました

【丹波大黒豆】

3Lサイズと大きくパルシステムオリジナル花見糖を使用しコクとまろやかな甘みがありふっくらとして美味しかった

【チョコレートケーキビター】

クリーム部分が濃厚ですが
甘さが控えめ
長方形で切り分けやすいのも◎



【こんせん生クリームケーキ】

クリームは甘すぎず後味がさっぱりとして飽きないケーキです

センター委員おすすめ商品／

産直たまごの玉子どうふ

(たれ付) 80g × 4

価格 198 円 (税込 214 円)



こだわり酵母食パン 1.5 斤

価格 348 円 (税込 376 円)



食品添加物不使用。2023 年度パルシステム静岡の組合員開発チームと協力し味の見直しを行い、玉子どうふ本体のエキス類を4種のだしに変更。中華スープの具材、サラダうどんのトッピングなどにもおすすめ！

国産小麦へ切り替えし、リニューアル！
原材料は小麦、酵母、砂糖、食塩の4つだけ
1.5斤を好きなサイズにカットでき満足感あり
何もつけなくてもおいしいこだわり酵母食パン

優しいだしの旨みと玉子どうふが相まって子どもたちにも大好評でした！大きめサイズもあったら嬉しいなと思いました。次回はアレンジレシピにも挑戦してみたいです。

おすすめのトーストで食べました。表面パリッ・中はモチモチで美味しくいただきました
冷凍も試してみたら同じくパリッ・モチモチでした
シンプルな素材でありながら味もよく冷凍もいけるのでいいと思いました。