

陽だまり



発行日:2024 年 12 月 2 日
発行:パルシステム茨城 栃木
かしまセンター委員会
発行責任者:センター長 小林
問い合わせ:0120-390-434

おすすめ商品

《こだわり酵母食パン(国産小麦) 1.5斤》

ホシノ天然酵母パン種を使用して
じっくり発酵させたうま味と
まろやかな香りが特徴。



- *厚切りにしてオープンサンドにしてみました。具沢山で見た目も食べ応えもバッチリ。美味しく頂きました。
- *バターを塗ってトーストして食べるのが、シンプルで小麦の風味を感じて美味しいです。
- *しっかりとした食感で食べて満足。国産小麦が嬉しい。
- *塩こしょうとオリーブオイルをつけながら食べるのもなかなか美味しいです。

今後の予定

- 1/24(金) 第4回 パルの会
「地鶏しゃも」を使った料理教室
～裏面に募集があります～
- 2/ 4(火) 防災学習会
- 2/ 6(木) 救急救命学習会

本年度の活動も残りわずかとなりました。
たくさんのご参加をお待ちしています。

《報 告》

『クリスマス・年末商品試食会』

10/16 (水)

大野ふれあいセンターで「クリスマス・年末おすすめ商品試食会」を行いました。

ちょっと気にはなっていたが、まだ注文した事が無かった商品を試食する事が出来て、それがすごく美味しく早期予約チラシが待ち遠しいと、嬉しい言葉を頂きました。

組合員同士、パルシステムの商品を中心とした会話が弾み楽しいひとときでした。

《試食した商品＝野付の産直いくらしょうゆ漬け・紅鮭スモークサーモン・ローストまぐろ(タレ付き)・北海道産直牛リブロースステーキ(厚切)・米沢郷スパイシーフライドチキン(骨なし)・さばの押寿しセット・小田原籠清迎春紅白かまぼこセット・つきじ入船伊達巻・こんせん生クリームケーキ・チョコレートケーキビター(産直小麦)》

＝参加者の感想＝

*いくららは孫に買っています。熱々のご飯に美味しい。*サーモンは家族みんなが大好き。サラダやオリーブオイルと塩胡椒で食べます。*ローストまぐろはタレ付きで嬉しい。初めて食べたがとても美味しい。*ステーキは少し高いけど、最高に美味しいので買って食べます。大きくて食べ応えがある。*ケーキは普段のおやつにも食べたい。フワフワスポンジが美味しい。生クリームが軽くて甘さ控え目で美味しい。*フライドチキンは夕食の一品にも。パンにはさんだり、小さくカットしてサラダにも良い。カロリー控え目で味も良い。*焼きサバ寿し初めて食べた。とても美味しい。サバの厚さにビックリ、おせちにしたい。*紅白かまぼこ毎年買っています。歯ごたえも良く、魚本来の旨味と弾力があり美味しい。お正月に買いたい一品です。

第4回パルの会

「コア・フード地鶏しゃもお料理教室」

生産者の下河辺さんと一緒に地鶏しゃもを使った美味しい料理を作りましょう。
日本在来種軍鶏の血統を引き継ぐ地鶏で、飼料は抗生物質や合成抗菌剤不使用です。
太陽の光と自然の風が入る鶏舎で、運動しているため、弾力とうまみがあります。
米粉を使って竜田揚げも作ります。お友達も誘ってのお申込みをお待ちしております。

お^米で
超えてく


お魚食べよう

【開催日時】 1月24日（金）10:00～12:30

【開催場所】北浦公民館調理室（住所：行方市山田2175）

【定員】20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】無料

【託児】お子様一人につき500円（定員3名、6ヵ月～）

【締切日】12月13日（金）

【持ち物】エプロン、三角巾、マスク、筆記用具

【お問合せ】パルシステム茨城 栃木 かしまセンター 活動専用フリーコール

0120-390-434（月～金 9:00～17:30）



▲WEB申込はこちら

※お預かりした個人情報は、参加の集約や連絡の目的以外には使用いたしません。

※申込はWEB申込または下記申込書を注文用紙と一緒にわかりやすいように提出してください。

-----キ-リ-ト-リ-----

地鶏しゃもお料理教室参加申込用紙

12/13㍻切 かしまセンター行き

組合員番号： 組合員名： 電話番号：

参加者氏名： 参加者氏名： 託児：（有 ・ 無 ）

▼託児ありの場合、以下にご記入ください。

子どものなまえ： 年齢： 歳 ヶ月 性別：男・女 アレルギー：無・有（アレルギー： ）

子どものなまえ： 年齢： 歳 ヶ月 性別：男・女 アレルギー：無・有（アレルギー： ）

