

陽だまり



発行日:2025年3月3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

☆鶏ごぼうピラフ☆ (240g×2袋)

米も鶏肉も産直、ごぼう香る

和風テイストが人気

エキスや添加物に頼らない

美味しさが決め手。



- *ごぼうの風味が良く、存在感のある鶏肉と共に食欲が増します。手軽で美味しく、お弁当にもピッタリです。冷凍室に常備したいです。
- *鶏肉とごぼうの味がしっかり感じられました。
- *ごぼうがたくさん入っていました。自分の昼食に良いですね。

今後の予定

令和7年度最初の活動は
4/17(木) 第1回パルの会
☆お魚を知ろう☆
～詳細は裏面にあります～

今後の活動として、女性に多い肩凝りや腰痛対策講座のシリーズ、ご希望が多いパルシステム商品をもっと知る調理実習等も企画しています。

たくさんのご参加をお待ちしています。

《活動報告》

『地鶏しゃもを使った料理教室』

1/24 (金)

北浦公民館にて「地鶏しゃも」の学習会、料理教室を開催しました。

参加者8名、他スタッフ含め16名、生産者の下河辺さんから動画を観ながら、北浦しゃもについて丁寧に説明して頂きました。その後、鶏モモ肉の竜田揚げ・ささみの棒棒鶏・パパッと卵DE親子丼・ちゅるっと味付け海藻ミックススープを作りました。下河辺さんがおススメのシンプルな鶏塩焼きを作ってください、質問したり、手際よく楽しく試食することができ、北浦しゃもはお鍋のイメージでしたが、色々なレシピも知ることができました。

〈参加者の感想〉 ～一部抜粋～

- *しゃもは臭みが無く軟らかかった。美味しさや取り組みをまわりの人に伝えたい。
- *地鶏はコクが違くと改めて実感した。軟らかく味も良かった。積極的に利用したい。
- *生産者から直接話を聞くと、商品がよくわかり身近に感じる。作り手の気持ちに沿った調理や食べ方をしたい。
- *地元でこだわりのしゃもを生産している声を直接聞き、貴重な体験になった。
- *海藻ミックスのスープは優しい味とシャキシャキ食感で良かった。
- *米粉の竜田揚げを菜種油で揚げた時の香りの良さに驚いた。食材の良さを実感した。
- *育てるのに80～100日もかかると聞き、値段が少し高いことに納得しました。



▲会場の様子



▲試食

第1回パルの会

「お魚を知ろう・パート2!」

「お米で超えてく」と「お魚食べよう」に新しく「お料理セット」を加えたテーマで開催します。

おすすめのお魚商品を調理して試食します。お友だちを誘ってのお申込みもお待ちしております。動画視聴なども予定しています。

お米で
超えてく


お魚食べよう

【開催日時】 4月17日(木) 10:00~13:00

【開催場所】 大野原コミュニティセンター

住所：神栖市大野原 7-5-59 電話：0299-93-0008

【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1人につき500円(定員3名) *月齢6か月以上

【締切日】 3月14日(金)

【持ち物】 エプロン、三角巾、マスク、筆記用具

▲WEB申込はこちら

【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)



※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

お魚を知ろう参加申込用紙



3/14×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： _____)