

フレッシュ!!ひたち

パルシステム茨城 栃木 ひたちセンター

発行日：2025年 4月号

発行：ひたちセンター委員会

発行責任者：ひたちセンター長 佐藤尚希

このフレッシュひたちは、ひたちセンターエリアの組合員活動をお知らせするために、毎月発行する広報紙です。



2025年度の ひたちセンター活動スタートします!



2025年度のひたちセンター委員会は、4月より下記のメンバー体制でスタートします。追加のメンバーは随時募集しています。

一緒に2025年度の企画を計画・準備したり、企画当日はスタッフとして参加しませんか? 初心者の方も大歓迎! お待ちしております!



Yさん

長く
生協活動に
参加しています



Kさん

委員歴は8年
イベント参加が
きっかけです



Oさん

委員歴は1年
イベントには
以前から参加

年間活動計画

パルの会

日立・高萩にて開催
お米の学習会
魚の学習会

(内容検討中)



えんげ 嚥下障害 学習会

7/5(土)
日立市民会館
講師:種村氏

味噌づくり

1月または2月

セルフマッサージ &ヨガ

4月・5月開催
日立館

※募集は締切済

夏休み 親子料理教室

7月下旬
または
8月上旬
(内容検討中)

リフレッシュサロン (体操+試食)

上期(4月~9月)
毎月第2木曜日
日立館

工場見学 または 産地見学

(内容検討中)

赤羽緑地 散策

日立市久慈町
(内容検討中)

化粧品学習会

夏の紫外線対策
講師:ジャパン
ビューティー
プロダクツ
6/17(火)

石けん学習会

秋頃予定

※企画の内容や開催日は現在検討中で、変更になる場合もあります。決定次第、広報紙などでお知らせ致します。

春

CM 放映中



『産直バジルのジェノベーゼソース(徳用) 70g×5』 980円(税込1058円)

バジルは鮮度劣化がはやい為、収穫後、圃場から近い工場で直ぐに加工します。朝5時ごろ収穫され、10時頃にはペーストへ加工します。バジル特有のえぐみなどの原因になる茎を入れないよう、葉の部分だけを手摘みしています。ていねいな手仕事のこだわりの商品です。もちろん化学調味料は不使用。すがすがしいバジルの香りがふわり♪色も香りもフレッシュなソースです!

<センター委員会メンバーのアレンジ>

1袋で2品を作ることが出来ました。1品目はジャガイモとアスパラガスのグラタン。2品目はアスパラガスと豚肉の和え物。2品とも、味付けはジェノベーゼソースだけです。グラタンは、チーズとの味の相性が抜群です。どちらもとても美味しくいただきました!

