

うしくセンター便り 4月号

毎月第一週目に発行をしています

2025.04.01 第 207 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 和田

問い合わせ：0120-868-014



小さな居場所 笑遊館

私たちの街にどなたでも気軽に立ち寄って、ホッと一息くつろげる場所を作りたいと思い企画しました。お茶や軽食・・・いろいろなお楽しみを用意してお待ちしています！ぜひお立ち寄りください。

2025年4/15(火)・2025年6/13(金)

時間 9:30~14:00 場所：稲敷市えどさき笑遊館 稲敷市江戸崎甲 2711

主催：パルシステム茨城 栃木くらし活動助成金団体 小さな居場所 笑遊館



ヤムヤム cafe

～0歳から未就学児の親子～



ヤムヤム商品を使ったランチやお茶をしたりお部屋で遊んだり気軽に交流しましょう♪

【日 時】 5月19日(月) 10:30～13:30 (出入りは自由です)

8月、10月、12月、2月も開催予定！！

【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)

【募集人数】 10組程度

【参加費】 大人400円、3歳以上150円、0～2歳無料

【申込方法】 下記参加申込書をご提出または右記の二次元コードを読み取りお申し込み下さい

※お預かりした個人情報、参加集約や連絡の目的以外には使用いたしません

【申込締切】 4月18日(金)

【お問合せ】 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(受付時間 9:00-17:00 月～金)

【過去の様子】



「ヤムヤムcafe」参加申込書

申込締切 4月18日(金) うしくセンター行き

組合員番号・コース番号	お子様の名前(ひらがな)	(歳 力月 男・女)
組合員名	お子様の名前(ひらがな)	(歳 力月 男・女)
日中繋がる電話番号	アレルギー(有・無) 有の方 →	
参加される方の氏名		

和田センター長着任のご挨拶



今回、約10年ぶりに『うしくセンター』へ戻って参りました。あの頃以上に輝くセンターを目指し邁進して参ります。また、うしくセンターでは様々な活動を活発におこなっております。アットホームな雰囲気楽しく過ごすことができますので、皆様ぜひご参加ください。

新センター委員会メンバー紹介

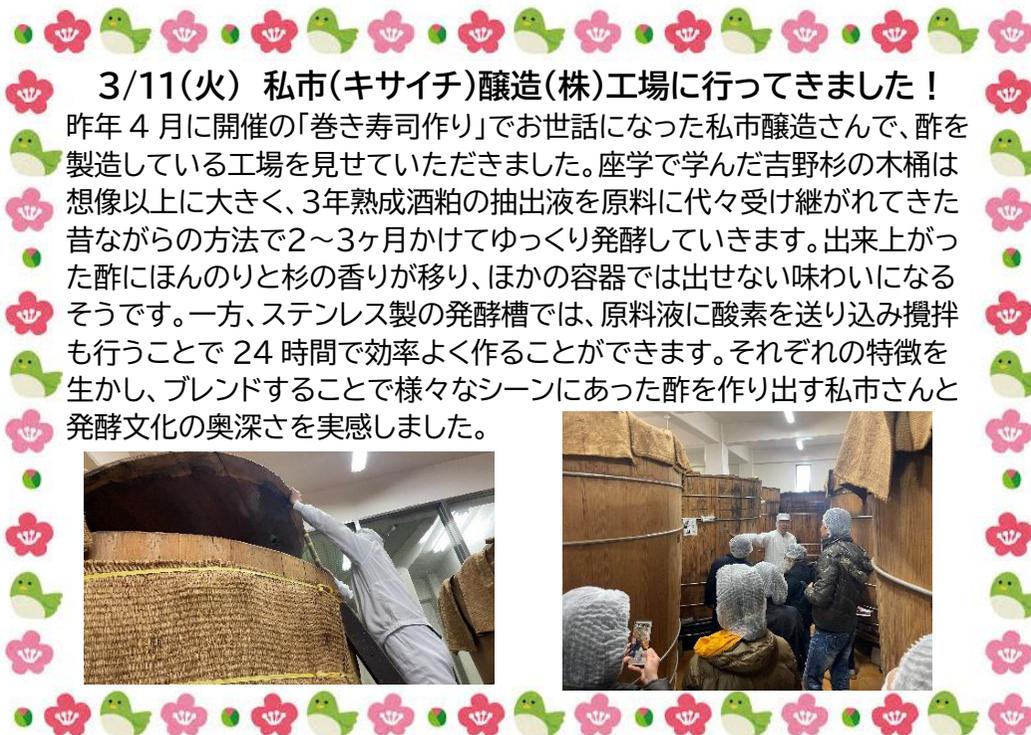
この度、センター委員の一員として活動させていただくことになりました。楽しみながら、色々と学んでいけたらと思います。よろしくお願いいたします。



C.Sさん

岩淵センター長より最後の挨拶

6年間という短いような長いような時間でしたが、委員会メンバーと様々な企画を準備し、組合員の皆様と一緒に企画を実施できたことは、多くの事を学べた時間であり、また皆様との交流を持てた素晴らしい時間でもあったと感じます。この経験はこれからの業務にも活かしていきます。ありがとうございました。



3/11(火) 私市(キサイチ)醸造(株)工場に行ってきました!

昨年4月に開催の「巻き寿司作り」でお世話になった私市醸造さんで、酢を製造している工場を見せていただきました。座学で学んだ吉野杉の木桶は想像以上に大きく、3年熟成酒粕の抽出液を原料に代々受け継がれてきた昔ながらの方法で2~3ヶ月かけてゆっくり発酵していきます。出来上がった酢にほんのりと杉の香りが移り、ほかの容器では出せない味わいになるそうです。一方、ステンレス製の発酵槽では、原料液に酸素を送り込み攪拌も行うことで24時間で効率よく作ることができます。それぞれの特徴を生かし、ブレンドすることで様々なシーンにあった酢を作り出す私市さんと発酵文化の奥深さを実感しました。



センター委員によるモニター報告

「産直バジルのジェノベーゼソース」 70g×5個 税込1,058円



兵庫県産の産直バジルを使用。葉の部分のみを朝手摘みしすぐにペーストにし新鮮なバジルの色と香りを逃さずキープ。チキンや魚介のエキス、イタリア産オリーブオイルやパルミジャーノレッジャーノ、国産にんにくなどで風味よく仕上げました。

産直バジルジェノベーゼソースを生協の食パンにたっぷり乗せてピザ用チーズをかけてトーストして食べるのが1番好きですが、今回はパスタに和えて食べてみました。見映え良くする為にさやえんどうとミニトマトを加えました!あっさりのおいしさでオリーブが効いていて濃厚な味でした!国産のバジル使用で香りが堪りません。大人向きかも知れませんね!料理のレパートリーが増えます! (H.K)



ホタテがあったので、ジェノベーゼソースとホタテのパスタを作りました。濃厚な味わいで色々アレンジできるとと思います。5袋入りなのも嬉しいです(S.K)

『産直バジルのジェノベーゼソース』投稿キャンペーン実施中!
抽選で合計40名に「ごちそう洋食セット」または「パルスシステムのおやつセット」をプレゼントします。詳しくは、右記二次元コードをご覧ください。実施期間:2025年3月24日(月)~4月30日(水)



2/17(月) パルの会(3回目) 開催報告

パルの会3回目は、山菱水産さんをお迎えし、マグロについて色々教えていただきました。マグロの解凍の仕方は、水で表面を洗ってから、塩水で解凍。その後、冷蔵庫で寝かせるのがポイントです。実際に実演して解凍してもらったマグロを、最後は巻き寿司にいただきました。巻き寿司のコツまで教えてもらい、皆さんキレイに巻けていましたね(^_^)
パルの会は、また今年度も開催予定です。お楽しみに~♪

