

# 陽だまり



発行日:2026年3月30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 丹野  
問い合わせ:0120-390-434

“ほしいをカタチに！プロジェクト”  
組合員の「ほしい」の思いをカタチに！

## 《骨ぬきさばみりん干し》

- ・「骨取り済みで食べやすい」、「ごはんがすすむ味付け」にこだわり、組合員が商品開発に協力しています。
- ・味付けはじっくり仕込んだまろやかさが特徴の『国産丸大豆しょうゆ』と、コクのある甘みの『花見糖』を使用しています。



## 食とくらしを楽しむコミュニティ パルモ！ のご紹介

「パルモ！」は、パルシステムを利用する会員同士で、お役立ち情報や商品の感想だけでなく、日常生活の色々な話題でつながり、「教え合い」をする場です。知らなかった商品や、こんな活用法あるんだ！などの気づきがたくさん生まれることを目指しています。

「パルモ！」の各コーナーでは、色々な話題について投稿したり、コメントやいいねができます。ぜひたくさんアクションして他の会員とつながってみてください。



新規会員登録は、  
『パルモ』で検索！

## 開催報告／飾り巻きずし作りを開催

2月19日(木)パルシステムの『すし酢(こんぶ風味)』で酢めしを作り、目、鼻、口のパーツをつくりました。できあがりの表情を考えながら、丁寧に積み上げて巻きました。鼻には『おさかなソーセージ』を使い、美味しさを再発見しました。海苔を切るところから始めて、どんな顔になるのかワクワクしながら巻いた寿司を切ると個性のある顔(^◇^)が出来上がりました。楽しい企画でした。

### <参加者の声>

- ・楽しくできて良かった。とても可愛らしくできた。
- ・簡単に楽しくできました。孫が喜びそうです。孫に作るのが楽しみです。
- ・飾り巻きずしは初めてでしたが、スタッフのおかげで楽しく、上手に作る事ができました。花見糖のお話を聞いてさっそく使おうと思いました。花見糖の良さを知り、どんな料理に合うのかを知ったので使いたくなりました。
- ・うまくできるか不安でしたがスタッフのみなさんのおかげで作ることができて楽しかったです。



# おすすめ商品

## お料理セット『根菜とケールのハニーマスタードサラダ』

うす塩味のゆでたまご、ケール、レタス、紫キャベツ、さつまいも、じゃがいも、かぼちゃ、ごぼう、れんこん、アーモンドのサラダを手軽にいただけます。はちみつマスタードのドレッシングがアクセントに。

肉や魚などのソテーにあわせても合いそうです。食感も良く、やみつきになりそうなお味です。健康的なサラダとして、メイン料理との付け合わせにも活躍できそうです。



## おさかなソーセージ 4本 240g

原料はタラのすり身。魚そのものの味を生かすため、化学調味料は使っていません。魚肉ソーセージは、小さな子どもも大好き。だからこそ、「化学調味料の味ではなく、お魚の味がきちんとするものを与えたい！」という思いにこたえられるよう開発。

すり身は、良質の原料を使用することでリン酸塩の力に頼らずに、弾力を出しています。着色料を使用せずに、原料のひとつであるオキアミの自然な色合いを生かしています。うまみを補う化学調味料、たん白加水分解物は使用せず、魚そのものの味を生かしました。



2026年度もかしまセンター委員会ではさまざまな取り組みを計画しています。

皆さまのご参加をお待ちしております！