

発行日:2026 年8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 丹野

陽だまり



問い合わせ先:地域活動推進部
TEL 0120-303-169
(月～金 9:00～17:30)
用件をお伺いし、改めてお電話にてご連絡いたします。

“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！

までっこ鶏ミニ唐揚げ

原料はパルシステムの産直産地「までっこチキン生産者連絡協議会」



(岩手県)で飼育した若鶏のムネ肉。
産地では、光と風が入る鶏舎で鶏をのびのびと飼育。生産者が手をかけて育てることで、全飼育期間を通して飼料に抗生物質や合成抗菌剤は使っていません。

今後の予定

9月29日(火)ヨガ体験①

10月 クリスマス・年末年始試食会

10月30日(金)ヨガ体験②

ぜひ皆さまのご参加を
お待ちしております。



6月25日(木)鹿嶋パルの会を開催しました

海苔にお米と食材(コロッケ、たまご、ハム、サーモン、レタスなど)を置き、パタパタと折り畳む「おにぎらず」を作りました。完成したおにぎらずの切り口はとてもきれいにできました。具たくさんでおいしくいただきました。

お料理セット「産直鶏だんご入りけんちゃん汁」も具たくさんでおいしかったです。みんなでパルシステム商品のことや人生のお話などとても楽しい会になりました。

おにぎり
good

<参加者の声>

- ・おにぎらずもお料理セットもボリュームがあっておいしかった。
- ・簡単にできるレシピをチェックしているので良かったです。
- ・おにぎらずを初めて作りました。上手にできて良かったです。
- ・楽しく作ることができました。自分でアレンジして作りたいです。



参加者のみなさんから寄せられた お気に入り商品情報

とうふハンバーグ(ひじき)
大きくて食べ応えがある。
素材の味がよく、ヘルシー。
そのまま、和風、ケチャップ、
何味にしても
おいしい。



千葉でつくった国産あじフライ

厚みがあって好き。
臭みもなく、
肉厚でふっくら。
味の良さも最高です。
原材料がシンプルな点も
気に入っています。



産直じゃがいものサラダ

産直のじゃがいもが
本当においしい。
日持ちするのも嬉しい。
野菜が苦手な子どもも
これはよく食べてくれます。



とれとれいわし



生の魚から作るものと
同じくらいおいしい。
袋から出してそのまま
焼くだけでも満足。
味付け無しでもおいしい。
魚が苦手な子にはチーズと
一緒に焼くと良いです。

産直大豆の厚あげ

お肉の代用にも。
オーブンで
軽く焼くだけでも
おいしいです。
もう一品欲しいときに
ボリュームも出て
助かります。



味付うの花

具材が多くて満足度が高い。
味がしっかりとしている。
小分けにもなっているので
使いたいときに便利。
滑らかで口当たりも良い。



今後もみなさまのご参加を
お待ちしております！