



～2017年度大和エリア年間テーマ～ 「産地の心、商品の物語を、地域に伝えよう」

2017年度大和エリアおすすめ商品『素材がいきる白だし』ならお料理の腕前がグーンとアップ



和風だけではなく洋・中華風にも応用ができて、しかも簡単においしく味付けが決まってしまうこの商品、もうお使いですか？

『素材がいきる白だし』で、らくうまレシピ ③

大根と鶏肉の煮物 2人分

材料：大根 1/4本 250g、鶏モモ肉 1/4枚 60g
白だし 大きじ1と1/2

- ①大根は1~1.5cm厚さのいちょう切り、鶏モモ肉は食べやすい大きさに切る。
- ②鍋に①と白だし、水1カップを入れて火にかけ、煮たったら弱火にして20分ぐらい煮る。

ひじきごはん 3合分

材料：パルシステムPB商品『ひじき煮』2袋
白だし 大きじ3

- ①3合を普通の水加減で炊き上げる。
- ②温かいごはんには白だしと『ひじき煮』を加えさっくり混ぜ合わせる。(CM)



冷蔵 173円(税込み)

商品プレゼン交流会

8月31日(木)パルシステム連合会・東新宿本部で、商品プレゼン交流会が開催されました。

各部門のおすすめ6商品について、商品担当者から開発物語やこだわり…、新商品かリニューアル商品なので、おすすめポイント・変更点などを説明していただきました。

その中で、**プラセンタオールインワンゲル 100g** をご紹介します！アレルギーのある方などは、注意が必要なこともありますが、女性なら大変気になる商品だと思います。しかも、100gで通常価格：2,350円(本体)と、大変お得感があります。ぜひ、お試しください！ (AK)



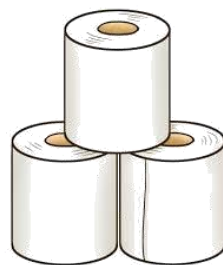
プラセンタオールインワンゲル 100g の特徴

- ①初の“産直”PB商品
 - ・『日本のこめ豚』でおなじみの豚の産直産地「ポーランド」の豚由来の「プラセンタエキス」を配合。
 - 産地指定が実現できたのはパルシステムならでは！**
 - ・プラセンタエキスとは…
アミノ酸・ビタミン類をふんだんに含有。肌に潤いを与え、エイジングケアやメラニン生成を抑え、シミ・ソバカスを防ぐ効果が期待できる成分。
- ②組合員が開発に協力
 - ・2016年度、茨城の組合員開発チーム「きらっとプラセン隊」のみなさんとともに作り上げました。
 - ※プラセンタ(英語)とは、胎盤のことです。

『リ・さいくりんぐトイレットペーパーシングル太穴』を愛用しています。以前は、12ロール198円の激安トイレットペーパーをドラッグストア等で購入していたのですが、乳幼児を連れての買い物は大変……かさばるものはパルシステムにお願いしちゃおう♪と試してみたのがきっかけでした。

以前はすぐに1ロール使い切ってしまうと、頻繁に取り換えるのが手間でしたが、これは1ロールが130メートルと長いので(普通は50mくらい)、なかなか減りません。芯がないのも、いい。ちょっとしたことですが、芯を捨てる、ペーパーを補充する、買いに行く、そういった手間が節約できて、子どもが小さかったときには本当に助かりました。

メンバーのお気に入り Vol.76



また、ミシン目がないのも気に入っています。ミシン目を気にせず、切りたいところで切るので節約になります。また大げさかもしれませんが、ミシン目があるところからズチズチ切れてしまうストレスからも解放されました。

6ロールで388円と、一見割高に思えるかもしれませんが、減りも遅いし、実際はそれほど高くないと思います。わが家ではいつも箱買いしています！おすすめです。(SK)

三浦半島の野菜を収穫しに行きませんか？

12月16日(土)8:30大和駅集合、貸切バス利用で計画中です
続報をお楽しみに