

# はあと to はあと



2017年6月26日発行  
 発行：平塚エリア経営会議  
 問い合わせ：エリア活動推進課  
 電話：045-470-6863

## オニオン祭に行ってきました！

今年度も産地小田原と交流することになりました♪  
 交流の様子をブログやエリアニュースでお伝えしていきます！

5月14日(日)小田原市にある曾我みのり館で行われた、第22回オニオン祭に参加してきました。当日は500名近くの参加者が、収穫を待つばかりになった玉ねぎ畑でたくさんの玉ねぎを抜くところから始め、お昼は収穫したばかりの玉ねぎで作ったカレーをおいしくいただきました。玉ねぎの早食い競争や、O×ゲームなどの豪華景品付きイベントを楽しんだり、直売所では多くの種類のオニオンを試食しながら生産者と楽しそうに交流する様子が見られました♪ オニオン祭は毎年大人気の恒例イベントですので、機会がありましたらみなさんもぜひ参加してみてくださいね。(ひ)



## 牛乳学習会に参加しました！

4月19日(水)ふらっとパル茅ヶ崎にて、35年のロングセラー『こんせん72牛乳』の学習会を行いました。テレビCMでも紹介されている牛乳なのでとても興味があり楽しい時間となりました。いくつかの、違いがあることを教えていただきました。

※牛乳の期限表示の違い

おいしさを保つため殺菌温度が低い(65~72℃)もの「消費期限」、市販牛乳のほとんどは超高温殺菌(120℃以上)のため「賞味期限」

※牛乳が食卓に届くまで

『こんせん72牛乳』は、しぼりたてを産地でパック  
 市販牛乳の9割以上は、消費地でパック

『こんせん72牛乳』のこんせんは、北海道の根釧地区(草地型酪農による質の高い牛乳)、72は、72℃15秒間殺菌(しぼりたての味を守る)からきているそうです。加熱によって生じるこげ臭が少ないため、牛乳本来の味が生きています。

いろいろと、牛乳のことを教えていただき、『こんせん72牛乳』のよさがわかり、飲み続けていきたいと思いました。(ぶ)

## センターからこんにちは！

みなさん、こんにちは！

平塚センター618コース担当の「宮川 亮太」(みやがわりょうた)です。

現在は厚木・秦野・伊勢原・平塚を配送させていただいています。

私ごとですが、今年は第2子となる長男が生まれ、プライベートも充実した毎日を過ごすことができます。

これからも「笑顔」と「大切な商品」をお届けさせていただきますので、どうぞよろしくお願いいたします。



～ほんもの実感/私は選ぶ～『こんせん72牛乳』

『こんせん72牛乳』のweb動画を公開しています。  
 良質な生乳を育む、根釧(こんせん)地区の豊かな自然の風景と生産者の声をお届けします。

こんせん72牛乳

検索



## 開催します！ パルシステムまつりin小田原

8月27日(日)11:00~14:00 おだわら市民交流センターUMECOにて、パルシステムをまるごと楽しめるイベントを開催します！ 見たり食べたり体験したり♪ どんなことができるかは今後の「はあと to はあと」でお伝えしていきます！ みなさんお楽しみに！！

## マークのびんは生協に返してね！

リユースびん 4月回収率 実績 59.2%

◎リユースびんは洗って何度も使える環境にやさしいびんです。きれいに洗って乾かしてパルシステムに返却をお願いします。今後もリユース・リサイクルへのご協力をお願いします。商品カタログやたまごパックも回収しています。

## エリアブログご覧ください♪

産地交流や企画の報告など組合員活動の様子が見られます！

組合員活動みんなのブログから

エリアブログ

「はあと to はあと」

http://palsystem-kanagawa  
yume.lekumo.biz/yume09

