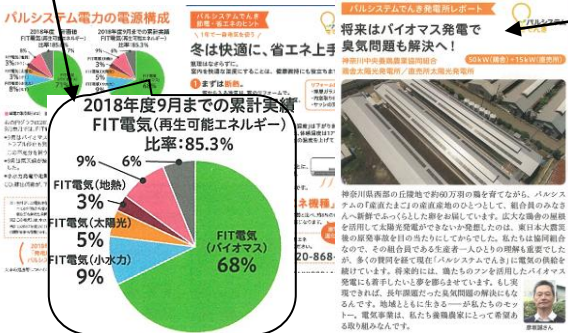




## ♪つかっています♪産地がみえる『検針票』で再エネ実感 パルシステムでんき

パルシステムでんきは「電気の産直」です・・・って言われても、家で使う電気には臭いや味があるわけでもなく、以前と何もかわりません。それでも、私は毎月「再生可能エネルギー（以下、再エネ）」「電気の産直」を実感しています。そのヒミツは、利用者だけのお楽しみ？・・・毎月郵送される「検針票」をご紹介します。ハガキの片面は利用明細。もう片方、シールを開くと、左側にはほぼ毎月、直近の電力の内訳がレポートされ、再エネへの挑戦の様子がわかります。右側のコラムには「電力産地」の紹介記事などが掲載されています。



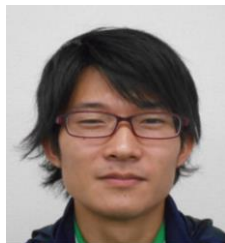
毎日使っている電気が、どこでどうやって作られ、そこには産地のどんな思いがあるのかに触れ、再エネを利用している実感がわくとともに、「選んでよかったなあ」という気持ちを強くしています。“パルでん”に変えるまで、「検針票」が届いてワクワクするなんてことはありませんでした。「再エネ比率は?」「今月の産地レポートは?」などの記事もあり、今は毎月の検針票が楽しみです(木)。

## センターからこんにちは!

初めまして、森 雅樹(もり まさき)と申します。私がパルシステムで働こうと思ったのは生産者と組合員の皆さんを繋ぐ仕事であり、ともに笑顔になれる仕事だと思ったからです。

今、私は組合員の皆さんにとっても良くして頂いて、それが励みになっています。元々、人と接するのが好きなので、皆さんと色々な話をすることが楽しく感じています。まだまだ勉強不足ではありますが、何卒よろしくお祈いします。

“私のイチオシ商品”は『クリーミーヨーグルト』です。濃厚でクリーミーな味わいがクセになります。



## 簡単! ビストロ風 バジル香る ジェノベーゼ タルタルソース



『産直バジルのジェノベーゼソース』を使ったアレンジレシピをご紹介します! 今回は鮭のムニエルですが、他のものにかけてもおいしいですよ♪

材料(4人分)

- ゆで卵 1個
- きゅうり 1/2本
- 玉ねぎ 1/2個
- マヨネーズ お好みで
- ジェノベーゼソース 1袋



作り方は簡単♪

ゆで卵、きゅうり、玉ねぎはみじん切りにし、流水解凍した『産直バジルのジェノベーゼソース』、マヨネーズを混ぜ合わせるだけで出来上がり!

3月12日(火)ユニコムフラザさがみほらにて  
未就学児親子が対象の楽しい企画を開催します!  
2/11週配布のweekly どリーむぺいじをチェック

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』

<https://palsystem-kanagawayume.lekumo.biz/yume09>



リユースびんは洗って乾かして  
パルシステムへ。毎週回収しています!!

リユースびん 11月回収率 65.5%



カタログも卵パックも  
回収しています♪