



「神奈川のすくすくパン豚」登録者限定料理交流会

4月26日(水)相模センターで開催された『神奈川のすくすくパン豚』登録者限定料理交流会に参加しました。料理交流会は初の開催だそうです！

清川村・(有)山口養豚場の生産者山口さんから「パン豚」についてのミニ学習会を行っていただいたあと、奥さまの和代さんからごぼう巻き、焼き肉丼、パン豚のゆで汁を利用したスープのレシピを教わり、参加者全員で和気あいあいと作りしました。

とても簡単にできておいしいパン豚を使った料理は、さっそくわが家のレパートリーのひとつとなりました。



地区くらぶのご紹介♪

相模大野地区くらぶハッピーレインボー

現在メンバー4名で、月1度大野南公民館に集まって、試食をいただきながら子育て世代のメンバーが多いので育児や日頃の出来事を話し合ったり、楽しく和気あいあいと活動しています！時には企画を立てて試食会なんかもしますよ。

ぜひみなさん、
地区くらぶ活動に
参加してみませんか？



お問い合わせ：エリア活動推進課 (045-470-6863)

みつけた palsystem のこだわり～こんせん72牛乳

安心して飲める「本物の牛乳」という組合員の声から生まれた『こんせん72牛乳』は今年で35年なんだそうです！

そもそも、本物って何でしょう？ 35年前は脱脂粉乳や油などが混ぜられた加工乳も牛乳として流通していたそうです。えー、びっくり！です。

『こんせん72牛乳』のこだわりを紹介

北海道根釧(こんせん)地区は夏場でも涼しく質の高い生乳を生産できる。生産地区内の工場で、新鮮なうちにパック詰め、殺菌温度にもこだわって、72℃で15秒間の殺菌、しぼりたての風味が守れます。72℃の低めの温度で殺菌するから、こげ臭も少なく、生乳本来の味が生きています。消費期限がお届け後4日なのは、しぼりたての風味やコクを守るための殺菌方法と生産地区でパックされるから。

パックされてからセットセンターに届くまで2日かかっているんです。さらっとした飲みごちと、ほのかな甘み、安心のおいしさです

『やっぱり石けん！洗濯用粉石けん』リニューアル！

『やっぱり石けん！洗濯用粉石けん』のリニューアルに伴い、ミニ学習会が開催されました。

細かな粒状にすることで粉飛びが大幅に改善されたことや、冷たい水でも溶けやすいのですすぎもカンタンにお洗濯ができること、さらには環境にもやさしいという石けんとなりました。

写真はリニューアル前商品と比べた粉飛びの実験です。

向かって右側がリニューアル後。粉飛びが減ったのがおわかりになりますでしょうか？ みなさんもぜひお試しくださいませ！

リニューアル前
細かい粉がたくさん…



リニューアル後
顆粒状にして粉飛び減！



環境にやさしい
リサイクルペットボトルのお水

 富士の天然水



飲んだあとの容器は、パルシステムに返してね！

パルシステム商品の『富士の天然水(PET)』

ペットボトルを回収しています！

ご存じですか？パルシステムでは、ペットボトルからペットボトルへ、リサイクルする取り組みを開始しています。お届けしたペットボトルの100%回収をめざします。

またペットボトルへ再生

外装フィルム・キャップを外し、乾かして軽くつぶしてください。フィルムとキャップは回収しません。各自自治体の指示に従って処分してください。

2017年5月の回収率 **43.3%**