



◆横浜南エリアブログ YUME☆かもめ <https://palsystem-kanagawayume.lekumo.biz/yume02/>
◆横浜南エリアのメンバーを随時募集しています！ palkana-yokohamaminami@pal.or.jp
【お問合せ】パルシステム神奈川 横浜南センター営業所 0120-581-909 月-金 9-19時

センター長4年目です 横浜南センターより

パルシステム神奈川 横浜南センターのセンター長を務めさせていただきます、岩井と申します。今年度で4年目となり、改めて身が引き締まる思いです。

皆さまからご注文いただいた商品を生産者やメーカーに代わりしっかりお届けできるよう、目配り気配り心配りし、皆さまの食卓の笑顔を創造しながら日々精進して参ります。よろしく願いいたします。



交流を通しパワーをもらおう 組合員活動報告交流会



3/13(木)、新横浜グレイスホテルにて「2024 年度組合員活動報告会」が開催されました。各エリアの活動組合員、センター長、理事が集まり、1年間の活動報告や商品についての情報交換を行います。今年度は座席がくじ引きで決まるスタイルで、少しドキドキ…。同じテーブルには、昨年も同じテーブルだった活動組合員の方や、「パルゆめつなごう展」実行委員会で一緒した方が



いらっしやり、お互いにびっくりでした！ このテーブルはトーク後の発表がくじ引きで当たり、発表者は平等にジャンケンで決めました。グループトークでは、簡単な自己紹介やパルシステムのお気に入り商品、自身が行った活動について話しました。エリアや地区くらぶでは様々な取り組みを行っているので、聞き応えのあるお話も多く、時間が足りないくらい盛り上がりました。またセンター長報告の際は、横浜南のセンター長を応援するような気持ちで見守っていました。

皆さんから伺ったお気に入り商品はメモして、気になったものを購入することもよくあります。交流を通してたくさんのパワーをもらったので、今年度も横浜南エリアを盛り上げていきたいと思います。(AN)

食べ比べでお魚の美味しさを共有 エリア交流会

2/21(金)、横浜南センターにて、横浜エリアと地区くらぶ「パン brié」の交流会を行いました。メニューは、ツナサンド、さばサンド、クラムチャウダーです。

「ツナ缶の食べ比べをしたい」と地区くらぶメンバーから声上がり、『ツナまぐろ水煮フレーク（オイル無添加）』と『ツナフレーク缶ノンオイル』を使って、2種のツナサンドを作りました。さばサンドは、骨取りの

『塩さばスティック』をソテーして、パニーニにはさみました。お魚とパンの相性は抜群！ とっても美味しくて、ボリューム感もあり栄養バランスも良好。お魚のおいしさや消費が減っていることへの危機感を共有する、貴重な時間になりました。価格がどんどん上がっている水産品だけど、しっかりと食べて、生産者の思いもつないでいきたいと思いました。(SM)



 お魚食べよう