



◆横浜南エリアブログ <http://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。〈商品購入だけ〉から一歩ふみ出しませんか？

【お問い合わせ】パルシステム神奈川 エリア活動課 (045-470-6863 月-金 10-17時 / palkana-annai@pal.or.jp)



■新たな自分の発見や可能性を見出す、活動組合員研修

8/30(火)、活動組合員を対象とした研修「ところをつかむキャッチコピー」に参加しました。

この研修は、組合員活動を通じて、新たな自分の発見や可能性を見出す場です。年3回開催され、年1回以上の受講を推奨。もちろん無料で、オンライン参加と会場参加（交通費補助あり）を選べます。

今回はパルシステム情報媒体のプロデューサーを講師に、エリアニュー

ス（この紙面です）・エリアブログでの情報発信について学びます。例題のキャッチコピーを考えるワークは、時間制限に焦りながら、伝えたい要素を伝える言葉にこめてひねり出す、難しくも楽しい時間でした。一瞬で人を引き付ける情報発信の方法とは等、日々迷い悩みながらエリアを広報していく上でとても役立つ内容でした。成果は今後皆さんに少しでも伝われば幸いです。(SR)



横浜南エリアのおすすめ
ソース焼そば(産直小麦使用)
塩焼そば(産直小麦使用)

2022年度の横浜南エリア年間おすすめ商品は、信越明星(株)の『ソース焼そば』と『塩焼そば』。北海道産の産直小麦で作った麺に、スパイシーな粉末ソース付き。化学調味料不使用で、手ごろな価格。こだわりの品質です。

■鶏の唐揚げ～白だし仕立て

化学調味料・保存料不使用、だし素材は全て国産、パルシステム『素材がいきる白だし』のメーカーレシピ！

- ①鶏肉をひと口大の大きさにカット。
 - ②白だし(鶏肉の重量比10%)を入れる。肉300gなら白だし30g。
 - ③お好みでにんにく・しょうがを入れ、よく揉み込んで15分ぐらい漬け込む。
 - ④片栗粉をつけ油で揚げる。
- ※ささみやムネ肉にして天ぷら粉で揚げると、とり天になる。(TK)



■まとめ袋を戻そう！ ぱるぱるさんの3Rマラソン

「ぱるぱるさんの3Rマラソン」は、組合員活動アンバサダーの「ぱるぱるさん」が一年間走り続けるという形式で、商品まとめ袋の回収率アップを目指す取り組みです。

パルシステム神奈川ではリサイクルの中でも、今年は特に5種類のまとめ袋の回収を強化しています。青果・パン・冷凍品・冷蔵品・カタログやチラシ、それぞれをまとめているプラスチックの袋は、ぜひ各センターに戻してください。

6月の回収率は、全体で約25%。横浜南センターは12センター中7位でした。まとめ袋をゴミ袋として使ったり、面倒だからと捨てている人が多いのかも。それはとても残念。パルシステムのリサイクルは燃やすだけではありません。組合員や職員

一人ひとりがきちんと分別して回収したまとめ袋は、素材を把握しており質の良いリサイクルが可能に。みんながちょっとずつ手間と時間をかけて実現します。年間約2000万円もかかっている、回収できないまとめ袋分のリサイクル費用を減らすことができるのです。

さらにパルシステムは、まとめ袋の厚さを薄くし商品包材のプラ部分を少なくする等の努力もしています。私たちも地球に少しでも負担のないように、自分のできることを、まずは面倒がらずにまとめ袋を全部戻すことから、始めてみませんか。「もっといい明日へ みんなで超えてく」(TK)



ぱるぱるさん