

N なか Y よこ タイム

http://palsystem-kanagawayume.lekumo.biz/yume05/ ブログ「なかよこ」で検索

vol.137

2016年度活動テーマ
ひろげようおいしいわ、
繋げよう人の輪



お雑煮食し隊 2016



11月25日(金)横浜中センターにて「お雑煮食し隊2016」を開催しました。今年は白だし(関東風)、白みそ(関西風)、小豆(鳥取)の3種類と、『素材がいきる白だし』を使った「きゅうりとトマトの白だし和え」を参加者のみなさんといっしょに調理しました。トッピングに、『北海道野付のいくらしょうゆ漬け』、『コア・フード庄内の白丸もち』、『までっこ鶏』、『国産さといも』(冷凍)などを用意しました。



関西風の白みそには東北地方のお雑煮に多いいくらをトッピングし、参加者それぞれのオリジナル雑煮を完成させました。試食ではご当地のお雑煮の話で盛り上がり、食器の片付けには石けんを使ってみました。とても楽しい時間を過ごすことができました。

(写真左から、3種類のお雑煮、『素材がいきる白だし』、試食交流の様子)



磐センター長の 今月の〇〇紹介!

組合員のみなさま、こんにちは! 2017年最初のなかよこタイムになります。旧年中は格別のご厚情を賜り、誠にありがとうございました。本年もさらなるサービス向上をめざし、誠心誠意努力してまいります。変わらぬお引き立てのほど、よろしくお願い申し上げます。

さて、新年最初は電気自動車を紹介します。ゆめコープ11センターの中で唯一、横浜中センターで導入しております。1日いくら走っても、CO2



▲「横浜中センターで使用している電気自動車」

排出はゼロ。走るときも駐車時も、常に多くの方々の注目を浴びており、当組合の環境PRに毎日貢献しています。ご興味ある方はぜひ一度、見学にいらしてください!

魚のお気に入りが増えました



千倉水産加工販売(株)の学習会がありました。産地を明確にし、製造、販売を一括管理して安全安心な商品を作っています。『脂ののったあじ一夜干し』、『北海道産真ほっけ一夜干し』、『子持ちからふとししゃも』の試食をしながら、いろいろなお話をお聞きしました。真ほっけは お腹の部分がとてもおいしいので背開きしているそうです。安全でおいしいお魚をいただきましょう。

リユースびん 返してね!

＜11月の回収状況＞横浜中センター 58.3%でした!

リユースびんは使い終わったらよく洗い、乾かしてから通い箱に入れてパルシステムに戻してください。自治体の資源回収に出してしまうと、破碎され原料に戻すことに…。20~30回繰り返し使うことによって、環境負荷がおさえられます。

*ふた、注ぎ口、ラベルは各自治体の分別ルールに従って処分してください。



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!

またペットボトルへ再生



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。

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。各自治体の指示に従って処分してください。



編集後記

企画で丸もち白みそ関西風お雑煮を初めて食べました。日本にはまだ知らない味があるのですね。お椀は石けんですっきりきれいに洗えました。(K・E)