

エリアメール@さがみ



パルシステム神奈川

11 月号

発行：相模エリア

問い合わせ：エリア活動課

電話：045-470-6863

ブログ：

<http://palsystem-kanagawayume.lekumo.biz/yume10/>



わたしの推しパル



エリアメンバーと相模センターで働く3名の営業担当の職員に
おすすめの pal*system 商品を聞いてみました。

Yoko パル歴 15 年

『お〜い！いわし味つけ缶』

そのまま食べてもちろん美味しい！ですが、
煮汁ごと入れ便利つゆ、ショウガ、長ネギを加え卵
でとじた柳川風いわし丼が家族に好評です。

Nanaz パル歴 2 年

『焼きおにぎりバーガー』

レンジで温めるだけなので在宅勤務時の昼食に
ぴったり。

化学調味料不使用で産直米、国産牛を使っている
ので安心・安全で満足度が高く、1個当たり 269 円
(2個入りの場合) はとてもお得だと思います！



川端 一洋

入協 3 年目

『鮭ほぐし』

パルシステムの『鮭ほぐし』は、北海道産の
質のよい秋鮭のみを使用しています。
人の手で、ざっくりと粗めにほぐしているの
で、食感も程よく残ります。
適度に塩分もあるので、おにぎりの具に入
れたり、お茶漬けにも相性が良く
美味しいです。



瀧澤 優作

入協 2 年目

『まぐろたたきボリュームパック』

キハダ、メバチ、ビンチョウマグロのたたきを
パラパラに凍結。チャック袋入りなので、
使いたい時に使いたい分だけ食べられます。
包丁を使わない手軽さもあり子どもからお年寄
りまで、誰でも熱々の白ごはんに乗せるだけで簡単
にまぐろ丼の完成です。最近はパルくる便商品に
もなったので、普段お魚をあまり
食べない方にも是非
食べてほしい商品です。



川村 優果

入協 2 年目

『産直バジルのジェノベーゼソース』

このソースは兵庫県の産直産地で採れたバジルを
近くの自社工場ですぐ加工しているため、
香りが豊かでとてもコクがあります。
パスタはもちろん、蒸かしたジャガイモや、サラダ、
グリルしたお肉やお魚にかけてもおいしいです。
私のおすすめはパスタにかけ、追い粉チーズ、追い
粉唐辛子と和えるという食べ方。コクとパンチが効
いてさらに贅沢な味になります。



S☆ パル歴 14 年

『こんせんくんチョコもなかアイス』

香ばしいもなかの風味とパリパリのチョコが美味
しく、毎回購入しています。市販品に比べサイズが
小さいので罪悪感なく毎日食べられます。

n パル歴 12 年

『うめてば豆腐（ブロー豆腐）』

日持ちがするので買い置きに便利で料理は
もちろんですがお菓子作りなどにも使っていま
す。以前よく買っていたのですが食べきるのが
大変で遠ざかっていましたが、家族の食が変わっ
てまた購入するようになりました！ずっとある
て嬉しいなと思っています！

皆さんのお気に入り商品はありましたか？
まだ食べたことがない方はこの機会にぜひ！

