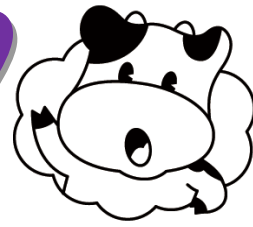
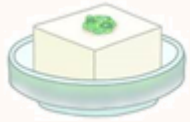


# 湘南カフェテリア



2016年10月24日  
発行：藤沢エリア  
経営会議  
問合せ：地域活動支援課  
電話 045-470-6863  
(月～金 10:00～17:00)



## パルシステム長期利用感謝ツアー

### ～日本水産(株)と共生食品(株)～に参加しました



8月2日(火)、パルシステム長期利用感謝ツアー～日本水産(株)と共生食品(株)～に息子(小3)と参加してきました。日本水産では、工場の歴史を聞いたあとに生産ラインをガラス越しに見学。作業場所による気温差がガラス越しにも伝わってきました。その後、息子が代表になってマイナス18度の冷凍庫に入って水でぬれたハンカチをふり回して凍ったら出てくるという実験をしました。1分くらいで凍り、参加者で触って確認。貴重な体験となりました。10度の冷蔵庫ではフォークリフトがたくさん動き、商品の管理などが行われていました。その冷蔵庫内で、従業員の健康があってはじめて工場運営がなりたつとの信念、健康管理徹底の話などをうかがいました。

共生食品では、お昼を食べながら社の歴史を学びつつの交流と、寄せ豆腐作り体験。豆腐がうまく固まり、おいしくでき上がり、教えてくれた先生に「大成功だね」と言ってもらえて息子はうれしそうでした。パルシステム向けの豆腐は豆乳とにがりと水だけで作られていて、添加物がいっさい入っていないという話を息子は真剣な顔で聞いていました。お土産もいっぱいいただき、2000組以上の応募の中から選ばれた20組で、おいしく楽しい一日を過ごすことができました。(S)

## 女性生産者とおしゃべり会

### 「夏野菜カレーパーティー」を開催しました

8月30日(火)、大和市渋谷学習センターにて、女性生産者交流会「夏野菜カレーパーティー」が開催されました。

女性生産者交流会は、女性生産者と産地や農畜産物のことについて、話し語り合い、交流を深めようと企画された交流会です。初めに、生産者の方に産地や取扱商品についてお話ししてもらいました。参加される各産地の商品を使ったメニューということで、今年のメニューは、夏野菜カレーと冷や奴。そしてデザートは、藤沢エリアおすすめ商品の『カスタードプリン』を使って、プリン・ア・ラ・モードにしました。

夏野菜カレーのルーに入れる野菜は、玉ねぎとしめじのみ。ほかの野菜・肉はホットプレートで焼いてトッピングします。ちょっと手間がかかるけど、色どり鮮やかで野菜そのものの味を感じられると、好評でした。お口直しは、さっぱりとした冷や奴にみょうがを添えていただきました。

デザートは、5種類のフルーツと生クリームを使って、オリジナルのプリン・ア・ラ・モードを作りました。



同じ具材だけど、盛りつけ方によっていろいろな表情になる、カレーとプリンでした。デザート

を食べながら、カスタードプリンの商品紹介DVDを視聴。おいしさへのこだわりをお伝えできたのではないかと思います。みなさんも食べておいしさを実感してください。(A)



## 藤沢エリアおすすめ商品

### 『カスタードプリン』の紹介



パルシステムの『カスタードプリン』は、原材料が牛乳・卵・砂糖のみ。特にたまごは、『産直たまご』を当日の朝工場で割るというこだわり。素材の風味が生きる素朴な味わいです



## 海老名地区くらぶ

### スマイルベリーです！

6月に誕生しました

スマイルベリーの設立のきっかけは、もともと育休サークル仲間でした。そのなかでパルシステムを利用していたメンバーがちょうどふたり目の育休中だったので、地区くらぶを作ることになりました。

パルシステムで利用する商品はいつも同じものになりがちなので、みんなのおすすめや活用方法、商品の感想を話して、パルシステムをもっと活用できるように情報交換しています。また、同じくらいの歳の子どもがいるので、ふだんの過ごし方、食事メニューについて話したり、保育園や復職するときのことを話したりしています。



## 8月回収のお知らせ

8月の回収状況(ABパック)  
藤沢センターでは 50.7%  
戻ってきました！

