

特集 めざすのは第2の便利つゆ?! 『産直大葉ノンオイルドレッシング』

“1本使い切れるドレッシング”

できました!!

P5 理事会・監事会だより

P6-7 知ってる? やってみよう!
お知らせ&イベント情報



Present!

『産直大葉ノンオイルドレッシング』



30名様

ご応募はP8をご覧ください。

特集 めざすのは第2の便利つゆ?!『産直大葉ノンオイルドレッシング』

“1本使い切れるドレッシング”

できました!!

産直大葉ノンオイルドレッシング
コトコト、Kinari 7月2回
358円(税込387円)

Mission “人気商品のリニューアル”

組合員がメーカーやパルシステムとともに商品の開発や改善に取り組む『商品開発チーム』。2022年度のテーマは、ドレッシングで唯一のPB（プライベートブランド）商品 **pal** でもある『産直大葉ノンオイルドレッシング』のリニューアル。既存品ファンをはじめ、普段あまり青じそドレッシングを使わない方にも「コレいいね!」と思ってもらえる味わいをめざすために、どう改善していくか…? メンバーの奮闘が始まりました。



「夕食 ば 葉ぱっと作り隊!」の皆さん

Research “どこを残し、何を变えるか”

継続

大葉エキスではなく
フレッシュ大葉を使用

継続

化学調味料
不使用

改善

組合員の声
サラダ以外に使い道がない
とろみをつけて
使いやすさUP!
万能なドレッシングに

改善

組合員の声
大葉の香りが弱い
カットサイズを見直し
大葉感UP!

改善

組合員の声
甘すぎる
甘味・酸味・塩味を見直し
砂糖を『花見糖』に!

継続

産直で、なおかつ
主に規格外の大葉使用で
SDGsの側面も



子どもにも喜んで
食べてほしい!

忙しいときの
救世主になるような
商品に

アレンジレシピに
使いたい!!



荒井さん・ゆずくん



箭内さん



高橋さん

Result “調味料としても一年中使えるものへ”

「家族で安心して使えるドレッシング」をコンセプトに、どんなドレッシングが欲しいかを追求しました。原料の大葉はカットするサイズを大きくして存在感を出し、砂糖はPB商品の『花見糖』に変えて甘みをまろやかに。そして、最大の改善ポイントは“とろみ”。ノンオイルなのでサラッとしてかけ過ぎてしまいがちな点を改善するために寒天を加えるなどの試行錯誤を重ね、ついにメンバー全員が満足のいく仕上がりに。メンバーのバブル愛とメーカーの知恵が詰まった“万能な”ドレッシングです。



『産直大葉ノンオイルドレッシング』

オススメ置き換え術

村上さん

お刺身のしょうゆ代わりに!

根本さん

餃子のタレに使ってさっぱりと!

天野さん

お鍋のつけつゆにも!



村松さん

納豆にかけると爽やかな味わいに!

こんなものにも?!

“いつものアレ”がひと味変わる!

またこれ?? なんて
言わせない!!

えっ、酢飯に?!



楽しん度
UP!

大葉めしのおいなりさん

材料【10個分】 ●ごはん…1合(約340g) ●味付いなり揚げ(産直大豆使用)…1パック
●産直大葉ノンオイルドレッシング…50cc
●(お好みで)大葉千切り、いりごま、梅干し・小梅、錦糸卵など

下準備 いなり揚げは袋ごと熱湯の中で2~3分温めておく(開きやすくするため)。

- 1 温かいごはんは『産直大葉ノンオイルドレッシング』をふりかけ、しゃもじで切るように混ぜ合わせる。
- 2 いなり揚げを開いて1を詰める。お好みでいりごまをちらしたり、大葉の千切りや小梅を刻んだもの、錦糸卵などをのせる。

手間なしご馳走

大葉ソースのグリルチキン

材料【4人分】 ●鶏もも肉…400g ●にんにく(すりおろし)…2かけ分 ●こしょう…適量
●産直大葉ノンオイルドレッシング…50cc

- 1 解凍した鶏もも肉にこしょうをふり、にんにくをまんべんなくすり込む。10分程度そのままにしてなじませる。
- 2 1をグリル(またはフライパン、オーブンでもOK)で火が通るまで焼く。ホイルをかけて焦げ付かないようにする。
- 3 (2で加熱中に)大葉ソースを作る。フライパンに『産直大葉ノンオイルドレッシング』を入れ弱火で加熱する。煮詰まってきたら火を止める。※冷めるととろみが出てきます。
- 4 2に3をかけて完成。



さっぱり度
UP!

ほんのり大葉の香り

さわやか! ポテトサラダ



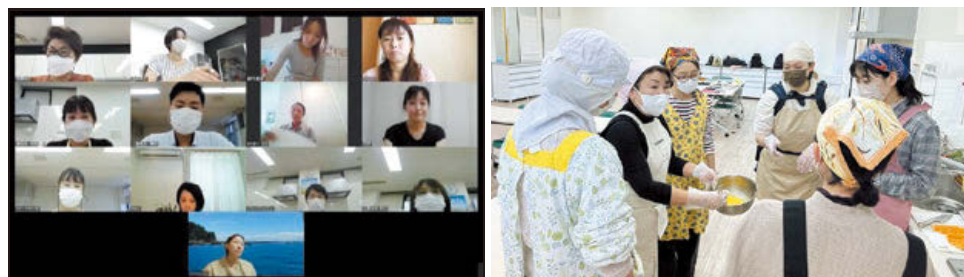
爽やか度
UP!

材料【4人分】 ●じゃがいも…4個 ●ボンレスハムスライス…2枚 ●きゅうり…1/2本
●人参…3cm ●玉ねぎ…1/8個 ●マヨネーズ…大さじ3 ●塩・こしょう…適量
●産直大葉ノンオイルドレッシング…大さじ3~

- 1 きゅうりと人参は薄切りにして塩をふってしばらく置き水気をしぼる。玉ねぎはみじん切りにして水にさらし、水気をしぼる。ハムは細切りにする。
- 2 じゃがいもは皮をむき1/4にカットし、ラップをして500Wの電子レンジで3分加熱する。火が通ったら熱いうちにつぶし、『産直大葉ノンオイルドレッシング』を加えよく混ぜる。
※3分で固いようなら1分ずつ追加でレンジ加熱する。
- 3 2に1を混ぜマヨネーズで和え、塩・こしょうで味を調える。お好みで『産直大葉ノンオイルドレッシング』を追加しても。※ポテトサラダの作り方はご自宅ですいつも作る手順・材料でどうぞ。

“夕食 葉ぱっと作り隊!”

夕食に手間をかけたくない! という想いと、
大葉の「葉」と千葉の「葉」がかかったハイブリッドネームです!



組合員・メーカー・パルシステムがいっしょに取り組む「組合員開発商品」。最高の商品をめざして1年間かけて熱い話し合いと試作・試食を繰り返しました。

「あったらいいな」を自分たちの手で実現する喜び



パルシステム千葉
組合員・産直・コミュニティ活動推進部
今井涼子

今回は、すでに人気があるPB商品のリニューアルということで、既存品ファンを大切にしつつ、新しいファンを増やすためのカギとなったのは“使い勝手のよさの追求”でした。ドレッシングという世代を問わない商品のため、さまざまな世代の暮らしの中でどんなドレッシングがあれば毎日の食事に役に立てるのか、一人ひとりのメンバー

が真剣に考え、何度も試作と試食を繰り返しました。最大のポイント“とろみ”は、「サラサラしていて食材に絡まない」という声から生まれた案でした。増粘剤を使わず寒天を使うことで添加物に頼らずにとろみを出した結果、大葉の味わいがしっかり感じられるようになり、「大葉感をしっかり出したい」という点も解決。“添加物に頼らない、大葉感たっぷりの万能ドレッシング”という「あったらいいな!」の商品が完成しました。
「自分たちの声で良いものを作ろう!」というメンバーの想いが詰まった一品、ぜひお試しください。

一家に一本! 調味料のレギュラー陣に



パルシステム千葉
くらしの視点を持つ理事
佐藤尚子

今回の『産直大葉ノンオイルドレッシング』のリニューアルでは、まずメンバーの意見交換からスタートしました。「ドレッシングって冷蔵庫に何本か必ず入っているけど、最後まで使いきれないことが多いよね…それってもったいないよね」という共通の悩みから始まり、「では何にでも使える万能調味料という位置づけにしてみてもいいかな」という意見が出るところから、「時間をかけずに夕食を仕上げるための1本に」と一気にメンバーの意見がまとまっていきま

した。本当に見事なチームワークでした。化学調味料を使用しないため、酸味や甘み、塩味のカードが立っていたのを何とかしたい…という想いから、しょうゆは『国産丸大豆しょうゆ』に、砂糖はPB商品の『花見糖』に変えて…という発想は、普段パルシステムを利用している組合員だからこそその視点だと思います。
「規格外の産直大葉」という、青果としては供給できないけれど、こだわって栽培した大葉を有効活用し、おいしくいただく。まさにSDGsの観点ももつ今回のドレッシングは、メンバーの自信作です。ぜひ一度注文してみてください。きっとすぐに「もう1本頼まなきゃ!」となること請け合いです。

理事会・監事会だより

【2022年度 第12回定例理事会】2023年4月26日開催

＼ 審議事項 /

1. 2022年度理事評価確定の件
2. 第17期理事候補者の件
3. 第17期監事候補者の件
4. 第17期理事長、専務理事、理事(業務執行)、理事(運営担当)候補者(案)に関する次期理事会への申し送り事項の件
5. 2023年度理事報酬案の総代会への付議の件

【2022年度 第13回臨時理事会】2023年5月9日開催

＼ 審議事項 /

1. 2022年度決算関係書類等承認の件
2. 他団体への役員候補者推薦の件

【2022年度 第13回監事会】2023年4月5日開催

1. 第10回臨時理事会、第11回定例理事会を振り返り
2. 次期監事選任候補者案について意見交換
3. 役員退職金の手続きについて
4. 次期監事個別報酬及び退任監事の退職金に関する手続きについて
5. 2022年度出資の総口数及び総額の変更に伴う手続きについて

【2022年度 第14回監事会】2023年4月26日開催

1. 次期監事候補者案について審議し、全員異議なく同意

【2022年度 第15回監事会】2023年5月8日開催

1. 第12回定例理事会を振り返り
2. 会計監査について
3. 監査法人監査の相当性判断と評価について
4. 2022年度監事監査報告書について
5. 2022年度出資の総口数及び総額変更について
6. 総代会前監査チェックについて

3月事業状況
【供給高】2,964,823千円(予算差 -56,629千円)
【出資金】10,274,608千円(先月差 -160,286千円)
【組合員数】264,647名(先月差 -1,507名)

6. 役員退職金支給案の総代会への付議の件
7. パルシステム福島への監事候補者推薦の件
8. 他団体への役員候補者推薦の件
9. パルシステム生活協同組合連合会との分担費等に関する覚書締結及び保証供給剰余率(保証GPR)決定の件
10. 2023年度損益予算(最終案)承認の件

組合員の声をカタチに!

パルシステムでは、配達の際や電話・メール等でいただくひとことをもとに、商品開発やサービスの改善を進めています。「これが欲しい!」の声が集まることで、商品が誕生すること。たとえば、「国産の魚をもっと取り扱ってほしい」という声に応じて、国産の魚のみを使った商品として『銚子産いわしのつみれ』が誕生。また、「添加物はなるべく使わないでほしい」という声を受け『サラダベースはるさめ中華』から増粘剤を抜いてこんにゃく粉に変更するなど原料の見直しを行いました。

～参加のしかたはさまざま。皆さんの声をお待ちしています。～

●ひとことメール

毎月1回、カタログの裏表紙に掲載されている用紙や、インターネットの投稿フォームから、自由に想いを伝えられます。商品への要望から、生産者への「おいしかった!」の声まで。どんなことでも受け付けています。



●アンケート・モニター

より多くの組合員の声を実際の商品に反映するため、インターネットから気軽に参加できるアンケート・モニター企画を行っています。



●組合員開発商品

パルシステムの商品づくりは、組合員一人ひとりの願いが原点。「こんな商品が欲しい」という意見や、「よりよく、使いやすく」の声をもとに、新商品の開発や改善に取り組んでいます。



◀商品・サービスの改善に関する記事一覧

知ってる? やってみよう!

お知らせ & イベント情報

※お申し込みの際にお預かりした個人情報は、受付名簿、連絡、会議・催し物等の適切な運営のために限定して利用します。
※「お知らせ&イベント情報」で掲載している表示価格は、すべて税込み価格です。(募金は消費税対象外)

『Pal's Dining』お楽しみ企画! 6月3回カタログにて実施

お知らせ

パルズダイニングでお買い物をしながら文字探し

パルシステム千葉限定カタログ『パルズダイニング』はおかげさまで創刊6周年を迎えました。日頃の感謝の気持ちをこめて、お楽しみ企画を実施します。6月3回『パルズダイニング』の紙面に散りばめられた文字を探して、キーワードを完成させましょう! 正解した方の中から抽選で10名に人気商品の詰め合わせをプレゼント☆



文字探しゲーム

TEL: 047-420-2604 (月~金 9:00~17:00)
独自商品・夕食宅配課

【LPA講座】知らないでは済まされない 悪質商法の手口と対処法を知ろう!

くらし

若者からお年寄りまであなたの身に迫るトラブル

千葉市消費生活センターより生活相談員の方を講師にお迎えして、最新の相談事例をもとに、悪質商法や電話de詐欺の手口から、消費者トラブル防止のポイント、消費者トラブルにあったしまった場合の対処法までをお話しいただきます。年々巧妙化する悪質商法についてもクイズなどで楽しく学べます。

日時: 7/11(火) 10:00~12:00
定員: 15名 参加無料 〆切: 7/2(日)

※お申し込みの方全員に7/3(月)までに
当落結果をお知らせします。

オンライン参加 または パルひろば☆ちばで会場視聴



TEL: 0120-31-8686 (月~金 9:00~17:00)
パルひろば☆ちば/組合員・産直・コミュニティ活動推進部

土づくりから収穫までの畑の体験 まるごと佐原おやさい教室



おいしい野菜を収穫するまでの農作業を体験しよう

香取市にあるパルシステムの産直産地、佐原農産物供給センターを訪れて7月~12月の中で全4回、農作業を体験します。広い空の下で季節を感じながら、農作業体験を通して野菜が家に届くまでには多くの作業があることを身体で理解します。汗を流して体験するからこそ感じる、収穫の感動やよろこびを味わってみませんか。



日時: ①7/1(土) 畑の土づくり ②8/5(土) 種まき
③9/30(土) 間引き ④12/2(土) 収穫

※①③④10:00~13:00 ②のみ 14:00~17:00

会場: 佐原農産物供給センター 現地集合・解散
参加費: 中学生以上 1回500円(全4回2,000円)
3歳以上 1回300円(全4回1,200円)

※佐原の野菜を使った簡単な昼食付

定員: 10組 〆切: 6/19(月)正午

※お申し込みの方全員に6/21(水)までに
当落結果をお知らせします。



TEL: 047-420-2605 (月~金 9:00~17:00)
組合員・産直・コミュニティ活動推進部

バスで行く! 村悟空~とうもろこし収穫体験~

旭市「村悟空」で収穫体験してみませんか?

村悟空は、きゅうり・トマト・大根・キャベツなど、いろいろな作物を栽培している産地です。今回は青年部が育てたとうもろこしを収穫します。とうもろこしを実のつけ根からパキッと収穫! 昼食は女性部「たんぼclub」が用意してくれます♪

TEL: 047-420-2605 (月~金 9:00~17:00)

組合員・産直・コミュニティ活動推進部

※パルシステム千葉で受付後、(株)農協観光より諸手続きを行います。



産直交流

日時: 7/29(土) 8:00 JR 東船橋駅集合
16:00 解散予定

会場: 村悟空 (旭市鎌数 8578-1) <雨天決行>

参加費: 中学生以上 3,900円、3歳以上 2,200円
3歳未満バス座席代 300円

定員: 40名 〆切: 6/26(月) 正午

※お申し込みの方全員に6/28(水)までに
当落結果をお知らせします。



【オンライン】赤ちゃんカフェ 赤ちゃん楽しく♪なるほど離乳食

子育て

がんばりすぎない、離乳食&幼児食♪

「離乳食って何をどれくらい食べさせるの?」「好き嫌いが多くみたい...」などわからないことや悩みが多い離乳食や幼児食。「赤ちゃんカフェ」では離乳食の基本のお話やレシピ紹介のほか、先輩ママとの交流タイムもあります。悩みごとやモヤモヤを解決しちゃいましょう♪



講師: PLA(パルシステム・ライフ・アシスタント)、子育てサポーター

日時: 6/22(木) 10:30~11:30 参加無料

定員: 6世帯 〆切: 6/12(月)

※お申し込みの方全員に6/15(木)までに
当落結果をお知らせします。



TEL: 0120-31-8686 (月~金 9:00~17:00)
パルひろば☆ちば/組合員・産直・コミュニティ活動推進部

【オンライン】ジェンダーってなあに?

くらし

高校生が家庭科でどのように学んでいる?

今の高校生たちはジェンダーについてどんなことを学んでいるのか知っていますか? 高校の家庭科教員である高木さんから、生徒に対し「ジェンダー」をどのように伝えているか、生徒の反応など実践現場の様子も交えてお話しいたします。「誰もがくらしやすい社会」の実現に向けて、いっしょにジェンダーについて考えてみませんか。講師: 静岡県立駿河総合高等学校 高木優子教諭



日時: 6/19(月) 10:00~12:00 参加無料

定員: 40名 〆切: 6/14(水)

※お申し込みの方全員に6/16(金)までに
当落結果をお知らせします。



TEL: 0120-31-8686 (月~金 9:00~17:00)
パルひろば☆ちば/組合員・産直・コミュニティ活動推進部

自主的活動グループ★けいじ板!

※組合員以外の方もご参加いただけます!

参加者募集

アドラー心理学にもとづく子育てプログラム体験版『プチ・パセージ』

習志野市

主催: アドラー流山・柏・習志野

子どもそれぞれの長所や能力を伸ばすことを大切に、親子で話し合い、協力しあって、ともに成長していくアドラー育児の一部を体験してみませんか? 子育て中の方、子どもと関わる仕事をされている方におすすめです。

◆7/12(水) 9:45~11:45 ◆会場: プラッツ習志野 中央公民館 (習志野市本大久保 3-8-19)

◆定員: 7名 ◆〆切: 7/10(月) ◆抽選: あり (全員に連絡) ◆参加費: 500円

◆保育: なし ※就園前のお子さん同伴可。事前にお問い合わせください。

◆お申し込み: メール adler.narashino@gmail.com (アドラーならし)



参加者募集

ツインズふなばし



船橋市

多胎児(ふたご・みつごなど)育児サークルです。登録不要、船橋市外の方も歓迎です! 子どもたちを遊ばせながら交流したり、季節のイベントやリサイクル会を開いたりしています。お気軽にご参加ください♪

◆活動日: 毎月1~2回(不定期) ※6/21(水)、7/12(水)、22(土)を予定しています。

◆会場: 南本町子育て支援センター、行田公園、ほか市内公園や公民館

◆参加費: なし ◆お申し込み: メール twinsfunabashi@gmail.com (ツインズふなばし)



Instagram



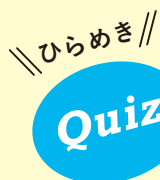
LINE

Palnote 連絡用紙

商品に関することやご意見・ご要望などをこの用紙でお寄せください！
(太枠内のご記入をお願いします)

お名前		組合員番号											
電話番号		センター名											
コース名	用紙提出日	年	月	日	回答 要 ・ 不要								
記入欄					 こちらからも お問い合わせできます								
商品についてのご連絡は、以下にご記入ください。					(パルシステム記入欄)								
配達日 カタログ企画回	年 月 日 (月 回)				<table border="1"> <tr> <td>受付</td> <td>リーダー/担当者</td> <td>電算</td> <td>責任者</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	受付	リーダー/担当者	電算	責任者				
受付	リーダー/担当者	電算	責任者										
商品名 青果は産地名も													
商品分類	青果 / 冷蔵 / 冷凍 / ドライ / 雑貨 / その他 ()												
注文番号		単価 (税込)		数量									

キリトリ ✂



クイズに答えて
プレゼントに応募！

□に当てはまる漢字を
直接書き入れてください➡

言
千
脈
書

今回のプレゼント(表紙もご覧ください)
『産直大葉ノンオイルドレッシング』30名様

投稿募集中！紙面に掲載された方には**300ポイントプレゼント！**

- ☐ みんなのおしゃべりCafe テーマ「**やめたくてもやめられないもの**」
わかってはいるけどやめられないものをエピソードとともにお寄せください。
- ☐ ワタシのお気に入り！ テーマ「**コスパ◎ (にじゅうまる)**」
「大容量でお得」「小分けでムダが出ない」「この品質でこの値段ならリーズナブル」
などコスパが良いと思うパルシステム商品のクチコミをお寄せください。

前回の答え

備

Moneyお金・Mind気持ち・Medical健康の3つの視点から老後への備えについて特集した前号。答えは「備」でした！

組合員番号

お名前

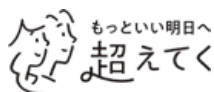
☐ 機関紙掲載可 ☐ 不可
(ペンネームなら可)

✂
6/18(日)まで



こちらからも
応募できます

クイズ、投稿ともにこちらの投稿用紙に書いてご提出いただくか、上記の二次元コードよりご入力ください。ご応募お待ちしております。



パルシステムは
第1回「ジャパン
SDGsアワード」を
受賞しました

