

特集 板倉食品加工センター潜入レポート

お手軽♪

時短!

お料理セットの舞台裏

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



一つひとつの工程に
人の“目”が入ります!

誰でも手軽に
こんな風に
作れます



Present!

「こんせんくん
図書カード」

20名様



産物と食卓と、未来をつなげる
pal system

図書カード
500円

ご応募はP8をご覧ください。

甘辛肉そぼろ丼セット

お手軽♪

時短!

お料理セットの舞台裏

2014年の誕生以来、500以上のレシピをお届けし、2023年現在は毎週約20万食のご注文をいただいているパルシステムの人気商品『お料理セット』。パルシステムの自社工場である板倉食品加工センターは、お料理セット専用の自社工場として2017年に開設しました。最新の設備と徹底した衛生管理のもとで製造を行っています。



パルシステム板倉食品加工センター
(群馬県 板倉町) 2017年9月開設

工程 その1 野菜の洗浄・カット



工場では豊富な地下水をくみ上げて野菜を洗浄。3〜4℃に冷却したものを使用し、野菜の鮮度を保っています

野菜はほぼ手作業で洗浄、カットされています。人の“目”と“手”が入ることで、野菜の状態がわかり品質を保てる利点があります。品質はよくても大きさや形状が異なる規格外の野菜も手作業なら無駄なくカットすることが可能。取材当日の人参を例にあげると、カット量は約800kg! 従業員が一つひとつ細心の注意を払いながら作業しています。



サイズや形が規格外の野菜も素材として活用。食品ロス軽減に一役買っています



大量の玉ねぎを一気に洗浄

約10℃に保たれた工場内で、ピーマンは種の一つひとつまで手で取り除き、葉物野菜は土や虫が付いていないか目視で確認しながら豊富な水を使って徹底洗浄。



殺菌には野菜の風味を損ないにくいとされる電解次亜水*を使用。野菜に匂いが付きにくく、作業にもやさしい※食塩水を電気分解し作られる弱アルカリ性の電解水

こだわりPoint!

手作業カットで野菜を無駄なく使用

手作業でカットすることで、見た目だけでなく、触感や臭いなどからも野菜の品質を確認することができます。また、機械では難しい、野菜の端の部分まで人の手ならカットが可能なので、無駄なく使用しています

こだわりPoint!

産直野菜75%以上

パルシステムの産直産地の野菜を使用することで、安全性はもちろんおいしさも追求しています

パルシステム連合会
第2産直部 農産加工課 開発担当 新家桃子

板倉食品加工センター 所長
大竹良太

工程 その2 計量・袋詰め

素材ごとに形状や量目が異なるため、手作業で小分けして袋詰め。このときも人の“目”で見ること、機械では判別できない傷みなどを確認、除外しています。



野菜は洗浄・カット済み。面倒な細切りなども不要なところがうれしい



こだわりPoint!

調味料もパルシステム専用

化学調味料は不使用。味付けにもパルシステムらしさが息づいています

工程 その3 トレーにセット〜出荷



機械では発見できない野菜のくずなども人の目で確認します

それぞれの材料をトレーにセット。パッと見たときに「作ってみたい!」と思っていただくことも大切。組合員の皆さんの手元に届いたときのことを考えて、彩りなど見た目の美しさにも気を付けています。



こだわりPoint!

紙製トレー使用でプラスチック削減

2022年8月、プラスチックトレーから紙製トレーに変更。これにより年間で約146トンのプラスチック削減効果が見込まれています

汚れが目立つときはさっと洗って乾かして戻してください。使用回収後は溶解し、成型・乾燥して再び「紙製トレー」へと生まれ変わります。



パルシステムならではの安心な食材で、おいさと時短をかなえる。

板倉食品加工センターでは自社工場のメリットを生かし、産直産地の野菜を有効活用したり、組合員の要望を取り入れて農産加工課が商品開発したメニューの製造を一手に請け負っています。国産の野菜や肉を使用したパルシステムのお料理セットは、炒め物や煮物などの定番のおかずから、丼もの、麺、スープなど約600種類を超えるメニューを展開。板倉では毎週16種類以上製造しています。メニューが豊富ですので、好みやライフスタイルに合わせて選ぶ楽しみも味わっていただけます。また、調味料もセットになっているため、味付けが1回で決まり誰でも失敗なくおいしく作れるところも人気の秘密。忙しい日常のお助けアイテムとして使っていただきたいと思います。

こだわりPoint!

新メニュー開発は妥協せず!

より良い商品をお届けできるように、開発・製造それぞれの立場から意見交換しながら、メニュー開発をすすめています

お料理セットができるまで

パルシステムらしさが
素材やたれにも生きています。

「なるべく早く食事の準備をしたいけれど…、でも安心して食べられるものでない…」そんな組合員のニーズに応えるべく誕生したお料理セット。産直原料を使用し、PB（プライベートブランド）商品をお料理セットに取り入れ、さらには調味料もパルシステムならではのものを使用。まさにパルシステムだけのオリジナル商品です。

人気の『釜あげしらす』を
夏の定番のゴーヤチャンプルーに。

今回紹介する『しらすとゴーヤのチャンプルーセット』は、パルシステムでも人気のある『釜あげしらす』の生産者の「ゴーヤチャンプルーにしらすを入れるとおいしいですよ」という声から生まれました。暑い夏にぴったりのゴーヤチャンプルーに、うまみたっぷりの『釜あげしらす』を合わせ、『産直大豆のもめん豆腐』は水切りをした状態でお届け。炒めた野菜に、焼き目を付けた豆腐とふんわり卵を炒め合わせ、通常の注文でも大人気の『素材がいきる白だし』で味付けすれば、ボリュームたっぷりの一品に仕上がります。

お話をうかがったのは…

パルシステム連合会
第2産直部 農産加工課
開発担当 新家桃子



みんなのひとくふう



『しらすとゴーヤのチャンプルーセット』



何度も試作と試食を繰り返し、時には厳しいダメ出しを受けながら生み出されるお料理セット。担当者自ら産地に向き、素材を見つけてくることも。



詳しくは
「超えムービー」を
ご覧ください



取り分け&アレンジ



細切りじゃがいもと豚ひき肉の
カレー炒めセット

1歳半以降の子どもには、カレーソースを半量だけ使って取り分けを。また、卵でとじれば簡単スパニッシュオムレツに！



ちょい足しで味変



トマト風味のドライカレーセット
+チーズ

酸味や辛味がまろやかになって子どもも食べやすくなります。余ったら翌日トーストにのせて焼いてもGOOD！



ボリュームUP！



たっぷり野菜と春雨の
具沢山スープセット+餃子にしよう！

副菜にしておくのはもったいない！常備品の冷凍餃子を入れれば、手軽にメインのおかずに変身！

理事会・監事会だより

【供給高】2,988,300千円（予算差 +11,594千円）
【出資金】10,497,658千円（先月差 +65,221千円）
【組合員数】266,578名（先月差 +1,020名）

【2023年度 第1回理事会】2023年6月13日開催

審議事項 /

1. 理事長、専務理事選任の件
2. 理事（業務執行）、理事（運営担当）、理事（くらしの視点）選任の件
3. 理事長、専務理事の職務代行決定の件
4. 役員人事委員会委員選任の件
5. 役員評価・報酬委員会委員選任の件

6. 第17期理事会のもとに設置する会議体および委員選任の件
7. 2024年度パルシステム千葉コミュニティ活動助成基金運営委員会の委員および助成総額決定の件
8. 他団体への役員候補者推薦の件

【2023年度 第2回定例理事会】2023年6月28日開催

審議事項 /

1. 第17期・2023年度理事報酬額決定の件
2. 第16期・理事退職金支給額決定の件
3. 「目的積立金運用規程」改定の件
4. 「業務執行役員会運営規程」および「主要会議開催規程」改定の件
5. オーストラリア カンガルー 島視察への役員派遣の件
6. タイ・パルシステム産直協議会・総会及びホムトンバナナ事業30周年式典への役員派遣の件

【2023年度 第1回監事会】2023年6月13日開催

審議事項 /

1. 常勤監事を互選し、互選された監事は就任を承諾しました。
2. 2023年度公認会計士等の報酬等について、公認会計士監査規約及び監事監査基準に基づき審議し、監事全員が同意しました。

【2023年度 第2回監事会】2023年6月28日開催

1. 2023年度監事個別報酬及び退任監事の退職金について審議し、監事全員の合意により決定しました。

第34回 通常総代会終了のご報告

2023年6月13日（火）、京成ホテルミラマレ（千葉市中央区）において「第34回 通常総代会」を開催し、以下の議案について審議採決を行いましたので、結果をご報告いたします。本総代会は、総代338名中、本人出席116名、書面出席213名、委任出席0名、合計329名と、コロナ禍以降、久しぶりに100名を超える総代の皆さんに会場にてご出席いただきました。

議案	案件名	採決結果	可否
第1号議案	2022年度事業活動報告書・決算関係書類等承認の件	賛成多数	可決
第2号議案	2023年度事業活動方針・計画、予算決定の件	賛成多数	可決
第3号議案	定款変更の件	賛成325票（うち書面214票）反対0票	可決
第4号議案	第17期役員選任の件	賛成多数	可決
第5号議案	理事報酬決定の件	賛成多数	可決
第6号議案	役員退職金支給の件	賛成多数	可決



採決結果について

- パルシステム千葉では総代会運営規約第21条（採決結果の宣言）に基づき、議案の議決要件を満たしているか否かが一見して明白な場合は賛否のカウントを行わないこととしています。
- 第3号議案「定款変更の件」については定款第62条（総代会の特別議決方法）に基づき、出席した総代の3分の2以上の賛成が必要のため賛否のカウントを行いました。

※第1号議案の剰余金処分において、利用分量割戻金の割合を0.4%、出資配当金の割合を0.1%（源泉税20.42%を控除）とすることが承認されました。利用分量割戻金は6月の請求金額との相殺、出資配当金は6月に増資として出資金に振り替えます。



第17期役員

代表理事 理事長	高橋 由美子（新任）
代表理事 専務理事	新村 里志
業務執行理事	石井 佐知子（新任）、齋藤 和博、酒井 督史（新任）
有識者理事	石山 明子、井上 郷、富田 千鶴
運営担当理事	津田 しのぶ（新任）、仲野 智美、山本 香美
くらしの視点を持つ理事	石井 真紀（新任）、北 きよみ（新任）、北村 久美子（新任）、鷺沼 恵美子（新任）、神野 和江、高崎 麻衣子（新任）、中村 真紀、宮本 朱美（新任）
常勤監事	加藤 博美
監 事	猪股 千文（新任）、加戸 祐爾、柴崎 菊恵、相馬 由起子

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」に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)

【パルシステム千葉限定】

アプリ de 夏のポイントキャンペーン

“パルシステムアプリ”から対象商品を注文するだけ

昨年のリリースから、好評をいただいている“パルシステムアプリ”。このアプリから対象の商品を注文するだけで50ポイントがもらえる大感謝祭を実施いたします。ぜひこの機会に“パルシステムアプリ”を使って人気商品をご利用ください!



パルシステムアプリから注文で **50ポイント** プレゼント!

8月3回対象商品



焼きおにぎりバーガー
(産直米・国産牛焼肉)2個 240g



キャンペーン
詳細はコチラ▲

TEL: 0120-868-014 パルシステム問合せセンター
(月～金 9:00～20:00/土 9:00～17:00)

【オンライン】パルベジカフェ

～パパッと簡単ランチ～

オンライン親子企画! いっしょにランチ!

休日のランチは簡単に済ませたいもの。だけども野菜もしっかり食べさせたい! そんなお悩み解決企画です! 包丁を使わずに手軽に作れる産直野菜たっぷりのメニューを親子でいっしょに作りましょう! カラダのもとになるものだから、食べるものは大事です。安全・安心な産直野菜のこともおいしく学べます!

日 時: 8/29(火) 10:30～12:30

定 員: なし

※切: 8/21(月)正午 参加無料

※お申し込みの方全員へ8/23(水)までにご連絡します。
ご参加の方へ産直野菜をお届け!

【調理メニュー】

- ・トマトの炊き込みご飯
- ・スパニッシュオムレツ
- ・リボンサラダ



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

食・調理



パルシステムサービスセンターの電話がつながりにくくなっております。

組合員の皆さまにはご迷惑おかけしており、大変申し訳ございません。

お電話以外での確認方法や、問い合わせについてご案内いたします。ぜひご利用のほどお願いいたします。



お知らせ

まずは/お困りごとを解決する Q&A 集

pal*system ヘルプ



パルシステムのサービスなどに関する疑問やお困りごとを解決するヘルプ情報サイトです。



声を届けるなら

Palnote 連絡用紙



本紙『Palnote』の最終ページにある連絡用紙をご活用ください。

お問い合わせフォーム



こちらからもお問い合わせいただけます。

TEL: 0120-868-014 パルシステム問合せセンター (月～金 9:00～20:00/土 9:00～17:00)



《生協の夕食宅配》健康管理にヘルスケアおかずセット!

暑い時季、夕食づくりの時短におすすめです!

パルシステム千葉では、低糖質・減塩に配慮した「ヘルスケアおかずセット」をクール宅急便(冷凍)でお届けしています! 5品のお惣菜を月曜日に5食分まとめてお届けします。県内で離れて暮らすご家族へのお届けもできます。※日清医療食品株式会社が提供する「食宅便」から厳選したパルシステム千葉限定のセットです。

【管理栄養士監修】栄養バランスのとれた主菜と副菜を合わせた5品のおかずです!

1食当たりの糖質が10.0g以下

低糖質 おかずセット 冷凍



各5食1セット(配送料込み)

3,820円(税込)

1食あたり764円(税込)

1食当たりの食塩相当量を2.0g以下

減塩 おかずセット 冷凍



各5食1セット(配送料込み)

3,820円(税込)

1食あたり764円(税込)

※冷蔵のお弁当も取り扱いあります。



▲詳細はコチラ

TEL: 0120-660-788 (月～金 10:00～18:30) 夕食宅配受付センター

みんなで食べよう! 千葉のこめ豚 ～聞いて納得! 食べて納得!～

産直交流

千葉のお米を食べ、千葉で育った、千葉のこめ豚!

『パルシステム千葉のこめ豚』は千葉県のお米で育てた、千葉県の豚肉を、千葉県の組合員に! という「地域循環・地産地消」の取り組みです。『パルシステム千葉のこめ豚』生産者を迎えて学習会を開催します。こめ豚の飼育を通して地域活性に意欲的に取り組む生産者、北見さんのお話を聞いてみませんか。

日 時: 8/23(水) 11:00～13:00

会 場: パルひろば☆おおたかの森

参加費: 500円(昼食付)

定 員: 15名程度 ※切: 8/14(月)正午

※応募者全員に8/16(水)までに当落結果をお知らせします。

保育あり: 5名まで(保育費500円・チーパス提示で200円)



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

《保育の会にこここ》スタッフ募集

子育て

私たちといっしょに活動しませんか?

活動回数やエリアなどご都合に合わせてられます!

「保育の会にこここ」は、パルシステム千葉が主催する行事の保育活動を担っています。「子どもが好き」「地域活動をしたい」など、さまざまな方が活躍しています。資格は問いません。お気軽にお問い合わせください。保育スタッフとしていっしょに活動しませんか?



■活動時間: 2～3時間程度/1回

■活動回数: 月に1～3回

(事前にご予定をうかがいます)

■活動場所: 千葉県配送エリア内 ※応相談

(配送センター、パルひろば、公共施設など)

※交通費支給、活動に対して謝礼あり



TEL: 070-9006-2327 保育の会にこここ(担当: 六谷)

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!



映画「こどもかいぎ」上映会



主催: 安房「こどもかいぎ」実行委員会

こどもだって、自分の考えがあるよ。こどもは、対話によってさまざまな力を育んでいきます。おとなの私たちにも、対話は大切です。この映画を見たら、話し合いがたくなります。話し合いの輪を広げていきましょう。

◆開催日時: 9/9(土) ①10:00～11:30 ②14:00～15:30

◆会場: とみうら元気倶楽部 さざなみホール (南房総市富浦町岡岡 88-2)

◆参加費: 1,000円(中学生以上)、500円(小学生) ※未就学児は保育利用の事

◆お申し込み: TEL 090-2743-7373 (福田) メール akika23@gmail.com (本明)

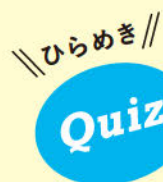
「自主的活動グループ★けいじ板!」のお申し込み・お問い合わせは、各グループへ直接お願いします。
(パルシステム千葉ではお申し込みやお問い合わせの受付はできかねますので、ご了承ください。)

新型コロナウイルスの感染対策を実施のうえ開催します。ご参加の際は感染予防にご協力をお願いします。
また、感染状況を考慮し、中止、変更となる可能性もあります。詳細は各問い合わせ先までご連絡ください。

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</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	電算	責任者				
受付	リーダー/担当	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									



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→

今回のプレゼント(表紙もご覧ください)
『こんせんくん図書カード』20名様

手
時
縮
冊

前回の答え

支

みんなの力でつながり、ささえ合う「共済」、パルシステムの運営に参画し、ささえてくれている「総代」について特集した前号。答えは「支」でした。

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「思い出の本・絵本」

感動した本、何かのきっかけになった話など、あなたの思い出に残る本や絵本をエピソードとともに教えてください。

□ワタシのお気に入り！ テーマ「小腹を満たす軽食・ドリンク」

実りの秋！食欲の秋！ちょっと小腹が空いたときにおすすめの商品と「推しポイント」をお寄せください。

組合員番号

お名前

□機関紙掲載可 □不可

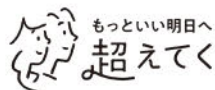
(ペンネームなら可)

8/20(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

