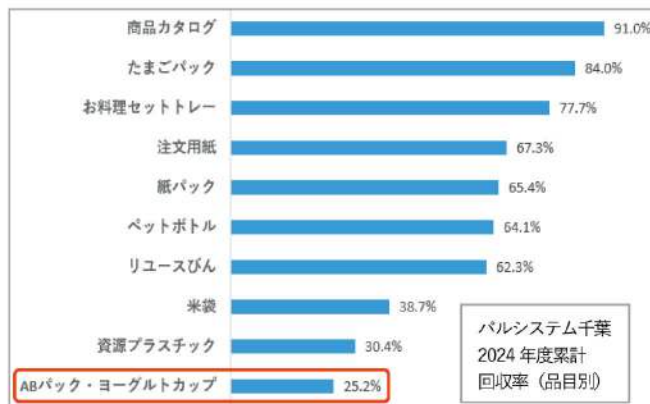


お名前		組合員番号	
電話番号		センター名	
コース名	用紙提出日	年 月 日	回答 要 ・ 不要
記入欄			
 こちらからも お問い合わせできます			
商品についてのご連絡は、以下にご記入ください。		(パルシステム記入欄)	
配達日 カタログ企画回	年 月 日 (月 回)		
商品名 青果は産地名も			
商品分類	青果 / 冷蔵 / 冷凍 / ドライ / 雑貨 / その他 ()	受付	リーダー/担当者
注文番号	単価(税込)	数量	電算
			責任者

キリトリ ✂

AB パック・ヨーグルトカップを回収しています

パルシステムでは特定の容器等を回収し、資源循環とごみの削減に取り組んでいます。「容器包装リサイクル法」により事業者はリサイクル費用を負担する義務がありますが、リユースびんやたまごパック等は「自主回収容器」として国に認定されると、その負担が免除されます。認定には回収率 80%以上を継続し、将来的には 90%が必要になるものの、リユースびんは当面の目標である 80%にも届いていません。また、2023 年 10 月より小型ヨーグルトカップの回収が始まりましたが、AB パック・ヨーグルトカップの回収率は 25.2%と非常に低い状況です。資源を無駄なく再利用するためにも、ぜひ回収にご協力をお願いします。



AB パック (内側が銀色のパック)

※市販品も回収しています。

※ストローやキャップは回収していません。

ヨーグルトカップ (この 5 商品のみ回収)

※ふた (中ぶた含む) は対象外

※洗って開いて乾かしてください。

総務部 TEL: 047-420-2600 (月~金 9:00~17:00) メール palchiba-energy@pal.or.jp



▲リユース・リサイクルガイド



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



旬を味わう今コレ!

パルシステムのおすすめ商品を使った、
組合員にとっておきのレシピをご紹介します!
これまでのレシピはこちら▶



A 鶏肉の酸っぱ煮

＼ぴーち姫さんのレシピ!／

骨付き肉がおすすめ! 酢の力で身が骨からホロホロと

材料 【4人分】

鶏手羽元 500g (鶏手羽中スベアリブや鶏モモ肉でも可)
 玉ねぎ 2個 ゆで卵 4個

A [酢・しょうゆ 各200cc 砂糖 大さじ6
 にんにく・しょうが 各1片をスライス]

作り方

- 1 玉ねぎはくし形切りに、鶏モモ肉を使う場合は1口大にする。
- 2 Aを全て鍋に入れて火にかけ、砂糖が溶けたら具材を加える。
- 3 時折、汁をまわしかけながら中弱火で20分煮込む。

産直鶏手羽元
ジャンボパック
(バラ凍結) 1kg



828円(税込894円)
6月2回 コトコト・kinari

おすすめ
商品は
コレ!



今回のテーマ
お酢を使った
レシピ

B きゅうりの甘酢じゃこ炒め

＼EKOさんのレシピ!／

ゴーヤやピーマンの定番レシピをきゅうりでも!

材料 【作りやすい分量】

きゅうり 2本 カラーピーマン 1個 しょうが 1/3片
 ちりめんじゃこ 15g オリーブオイル 小さじ1~2
 ごま油 少々 かつおぶし 1パック 切りごま 大さじ1

B [便利つゆ 大さじ2 みりん・米酢 各大さじ1]

作り方

- 1 きゅうりとカラーピーマンは長めの乱切り、しょうがは薄い千切りにする。
- 2 フライパンにオリーブオイルを入れ、強火で1を炒め、ちりめんじゃこも加える。
- 3 Bを入れ強火でからめ、ごま油を少々振る。
- 4 火を止め、かつおぶしをからめ、切りごまを振る。

鹿児島産ちりめん
(チャック袋入) 35g



特別価格380円
(税込410円)
6月1回 コトコト・kinari

おすすめ
商品は
コレ!

C ひじきのマリネ

＼4人のまあまさんのレシピ!／

火を使わずにミネラル・ビタミン豊富なさっぱり酢の物

材料 【作りやすい分量】

長崎の産直ひじきドライパック 1缶 (110g)
 玉ねぎ 1/4個 きゅうり 1/2本
 C [オリーブオイル 大さじ2 酢 大さじ1
 砂糖 小さじ1 塩・こしょう 少々]

作り方

- 1 玉ねぎをスライス、きゅうりを細切りにして塩(分量外)を振り、5分ほどおく。
- 2 Cをよく混ぜ、水気を絞った1とひじきにかからめる。

長崎の産直ひじき
ドライパック (缶) 110gx2



480円(税込518円)
6月2回 コトコト・kinari

おすすめ
商品は
コレ!