

特集 みんなに愛される商品をリニューアル!!

もっと!! “うまいらーめん”を

P4-5 必要な物資を必要な場所へ
フードドライブの取り組み

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!

『スパゲッティ 500g&
こんせんくんマスコットキーホルダー』



30名様

ご応募はP8をご覧ください。

特集 みんなに愛される商品をリニューアル!!

もっと!! “うまいらーめん”を

338円(税込365円)
7月1回 コトコト・Kinari



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「ほしいをカタチにプロジェクト」。2024年度のテーマは、『産直小麦の鶏がら醤油らーめん』のリニューアル。
シンプルな昔ながらのラーメンで、組合員からの評価も高いこの商品ですが、少しでも気になる点は改善して、より良いものに…! さらに愛される商品にするためのプロジェクトが始まりました。

実際の口コミを見てみると…

高評価!!
口コミ平均
4.4!!
(2025年4月時点)

★★★★★ ラーメン屋さんの味!
昔ながらのあっさり醤油ラーメン。還暦を過ぎた私たちには、コッテリ系より食べやすくていい。麺もコシがあって、醤油も鶏がら出汁がきいており、手軽にラーメン屋さんのおいしさを味わえます。

★★★★★ 昔ながらの醤油味
シンプルでおいしいです。凝りすぎてなく、すっきりとした醤油ラーメンが味わえます。ネギ、メンマをのせたら町中華の気分が盛り上がる簡単便利でした。値段もお手頃で注文しやすいです。

★★★★★ 本当においしい
正直「ラーメンはどれも一緒」寄りの人間ですがコレだけは本当においしくて大好きです。もやしやピーマンなどの野菜を乗せてボリュームにしたい休日のお昼ごはんになっています。4食入りなのも最高。

そんな中こんな声も…ここを改善!!

ツルツルした麺が
スープとからみづらい

産直小麦使用のモチモチ麺と
シンプルなスープの良さは残しつつ、
麺とスープのからみを良く!!

2019年にリニューアルして
つなぎ卵は不使用…
これは死守!

話し合いの
過程では…

増粘剤を入れたら、からみは
よくなるけれど、みんながほしい
らーめんじゃなくなるよね

麺をちぢれさせたら、
お子さんもお箸で
食べやすいかも?!

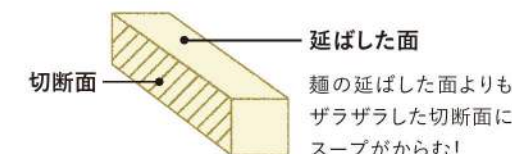
アレンジしやすいシンプルな
スープとかんすい不使用の麺は
変えたくない!

結論!!

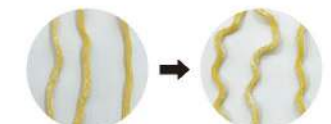
麺をちぢれさせて
スープとのからみUP!
以外是不変!!



2024年度パルシステム千葉「ほしいをカタチにプロジェクト」
「CHIBA☆麺パズ」の皆さん



リニューアル前 リニューアル後



リニューアル前のストレートに近い形状に、
ひと工程加えてちぢれ麺に!

「CHIBA☆麺パズ」
が考えました!

シンプルだからこそのアレンジ術!

らーめん7変化

※分量はすべて1食分(目安)

あの人気ラーメン店風?!

【材料】
白菜…1/8玉 豚バラ肉…1/4パック
塩・こしょう…少々 油…適量
※お好みでニラダレや七味唐辛子を最後にのせても。

【作り方】
1 白菜と豚肉はひと口大に切る。
2 フライパンに油をひき豚肉を炒め、火が通ったら白菜も加えて炒める。塩・こしょうで味を調える。
3 らーめんのスープを作る。沸騰したら2を加えひと煮立ちさせる。
4 ゆで上がったらーめんと合わせる。

お子さんが大好きな味!

【材料】
ベーコン…2枚 卵…1/2個
ほうれん草…30g コーン…大さじ2
バター…5g メンマ…30g
塩・こしょう…少々
※お好みでのりをのせるのもオススメ

【作り方】
1 ベーコンは食べやすい大きさに切る。卵はゆでる。
2 フライパンにバターを溶かし、ベーコン・ほうれん草・コーンを炒めて塩・こしょうで味を調える。
3 できあがったらーめん1とゆで卵・メンマをのせる。

トッピングを変えれば こんな簡単アレンジも!



中華丼の具で
ボリューム満点



7種具材の入った
中華丼の具
電子レンジで中華丼の具を解凍し、でき上がったらーめん1にのせるとボリューム満点! 食べ盛りのお子さんの昼食にもぴったりです。

水餃子とわかめで満足感UP!

ゆでた水餃子にわかめをトッピングすると、
栄養満点満足感UP!



産直カットわかめ(小さめカット) つるつとした水餃子



基本のらーめんスープの作り方 (全アレンジ共通)

液体スープを器に入れ、熱湯250ccを加えてよく溶かしておく。
野菜炒めを作って基本のスープに入れて食べるのもおすすめ!



スーラータンメン 酸辣湯麺風!

【材料】
もずく酢…1パック 卵…1個
もやし…1/3袋 人参…1/3本
豚バラ肉…1/4パック 酢…大さじ1
ラー油、ごま油…各少々
塩・こしょう…少々 片栗粉…適量

【作り方】
1 人参と豚肉は食べやすい大きさに切る。もやしは洗っておく。
2 フライパンで豚肉を炒め、火が通ったら人参ともやしを加え、塩・こしょうで味を調える。
3 2にもずく酢と酢を加え、温まったら溶いた片栗粉でとろみを付ける。
4 3に溶き卵を加え卵が固まったら火を止め、ラー油とごま油をかける。
5 ゆで上がったらーめんと合わせる。



ちょっと豪華に!

【材料】
えび(背ワタは取る)、しいたけ、
チンゲン菜、豚肉、
もやし、にら…各適量
白だし…大さじ1
片栗粉…大さじ1

【作り方】
1 えびを両面焼く。
2 しいたけ、チンゲン菜、豚肉、もやし、にらと1を炒めて白だしで味を付ける。
3 溶いた片栗粉を2に入れてとろみを付ける。
4 ゆで上がったらーめんと合わせる。



さらに愛される商品をめざして人気商品をリニューアル

人気商品のリニューアルだったため大幅な変更はせず、「麺とスープのからみを良くする」という点に絞って改良を進めました。当初はスープを変更する方向で進めていましたが「せっかく安心して食べられるらーめんなのだから余計な添加物は加えたくない」「リニューアル前からのファンにさらに愛される商品をめざしたい」というメンバーの想いを受け、「余計な添加物に頼らず飽きのこない味わい」のスープはそのままに、「麺の形状を変え、ちぢれを加えることでスープとからみやすくする」というシンプルなリニューアルとなりました。変更点はわずかですが、変えることがないと思えるほど良い商品だということに納得すると同時に、ほんのわずかな点でも組合員の「ほしい」に応えることがロングセラー商品につながっていくことを実感する活動となりました。シンプルな味わいだからこそ、どんなアレンジにも合うらーめんです。いろいろなトッピングをぜひお楽しみください。



パルシステム千葉
くらしの視点を持つ理事
宮本朱美



パルシステム千葉
組合員活動・コミュニティ政策推進部
今井涼子



パルシステム千葉のSDGs

必要な物資を必要な場所へ フードドライブの取り組み

日本の食品ロスは年間約472万トン。そのうち約236万トンは家庭から発生しています。(令和4年度現在/環境省HP)
一方で厚生労働省の調べでは、国内の「約8.7人に1人の子どもが貧困に苦しんでいる」と言われています。(令和3年/政府広報HP)
食品ロスを削減し、食べ物を必要としている方に活用されるよう、パルシステム千葉では「フードバンクふなばし」「フードバンクちば」「フードバンクさんぶ」「フードバンク安房」「どうかつ草の根フードバンク」と協力して、フードドライブの取り組みを行っています。「食べ物を大切にしたい」「困っている方へ役立ててほしい」という想いで、皆さんから届けられる食料品が、どのように活用されているかをご紹介します。

生協の宅配の仕組みを活用し、配送時に食品をお預かりしています。賞味期限が2カ月以上の常温品であれば、パルシステムの商品でなくても受け付けています。寄せられた食品は、賞味期限ごとに仕分けしたうえで千葉県内のフードバンクに届けています。

一つひとつ賞味期限を確認して仕分けします



缶詰やびん詰のおかずなど、すぐに食べられる食品は重宝されています。

フードバンクでは、食料品を必要としているご家庭の家族構成などをもとに箱詰めする中身を吟味します。さまざまな事情で調理がむずかしいご家庭もあり、その場合はそのまま食べられるものを増やしたり、お子さんのいるご家庭にはお菓子を多めに入れるなど、お届けするご家庭の暮らしを思い浮かべながら詰めていくのだそう。
少しでも多くの食品をお届けしたくて、「この隙間にまだ缶詰が入る」「あと1袋ならパスタソースが入りそう」など、パズルのように組み合わせながら、組合員の皆さんから寄せられた想いをぎっしり詰め込んでお届けしています。

行政より

生活保護を申請する場合、保護費が支給されるまで2週間～1カ月程度かかりますが、すでに手持金がわずかな方が多く、その間のつなぎにフードバンクの食料支援は大変役に立っています。

生活困窮者自立支援事業者より

失業や病気、介護等の理由で働くことができず、生活が立ちいかなくなった方が相談窓口には多く訪れます。中には数日食べていないという方も。フードバンクから提供された食品をストックし、すぐにお渡しできるようにしています。

子ども食堂への支援も



フードパントリーで配布したお弁当



予備青果を使ったカレーなどを提供

賞味期限の短いものや調味料などは、フードドライブを通じて子ども食堂にも届けられています。予備青果(※)とともに子ども食堂で提供されるメニューや、フードパントリーで配布されるお弁当などに活用されています。

※生協の宅配は、前週に注文を受けるロスの少ない仕組みとなっていますが、青果については産地からの輸送中に傷むなどのリスクに備え、あらかじめご注文分より多く仕入れています。そうした予備青果を子ども食堂への支援等に有効活用し、食品ロス削減にもつなげています。



新しいカタチのフードドライブも

パルシステム千葉では、例年6月と11月にフードドライブに取り組んでいます。2023年度からは「家にある食品以外でできる支援を」という声に応えた『買って応援!まごころセット』がスタート。
家庭にある食品を寄付する従来のフードドライブとは異なり、組合員が『買って応援!まごころセット』を注文することで、フードバンクを通じて食料を必要としている方へお届けします。
家庭に寄付できる食品がないときでもフードドライブに参加できると好評です。

パルシステム千葉 2024年度実績

2024年度は、6月と11月のフードドライブでは、組合員の皆さまから約2.3トンの食品をお寄せいただきました。
また、年2回のフードドライブおよび単独で年度末に実施した『買って応援!まごころセット』の取り組みでは、計3回で4,223点のご注文をいただき、支援につなげることができました。ご協力いただきありがとうございました。

食品とともに皆さまの温かな想いをお届けしています

NPO法人フードバンクふなばし 理事長 笹田さん



フードバンクふなばしでは主に生活困窮下にある子育て家庭を支援しています。食品を受け取った方々からは「子どもが喜んでいました」「食べられるものが家にある安心感がありました」「食事の時間が楽しくなりました」「子どもにだけでなく親である私にもお心遣いをいただき、とてもありがたく、一人で踏ん張ろうと気を張っていた心が少し柔らかくなりました」等々、たくさんの感謝の言葉が返ってきています。

組合員の皆さまの温かな想いと食品は、誰かの体と心の栄養になり、一歩前に踏み出す力となっています。本当にありがとうございます。これからも私たちフードバンクと共に歩んでくださいますようよろしくお願いいたします。

理事会・監事会だより

【2024年度 第12回定例理事会】2025年4月23日開催

- 2024年度理事評価確定の件
- 第18期理事候補者の件
- 第18期監事候補者の件
- 第18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
- 2025年度監事報酬案の総代会への付議の件
- 役員退職金支給案の総代会への付議の件

【2024年度 第13回監事会】2025年3月31日開催

- 第11回定例理事会について
- 次期監事選任候補者案について
- 監事報酬上限額案について
- 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
- 2024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
- 会計監査の分担と点検要領について

【2024年度 第14回監事会】2025年4月23日開催

- 役員人事委員会からの次期監事選任候補者案について

【2024年度 第15回監事会】2025年4月30日開催

- 第12回定例理事会について
- 決算関係書類等の点検結果について
- 2024年度「監査報告書」並びに「監査概要及び所見報告」について

2025年度第1回フードドライブ

2025年度もフードドライブに取り組みます。
『買って応援!まごころセット』も2種類、用意しました。ぜひご協力をお願いいたします。
※詳細は6-7ページをご覧ください。

注文受付期間 6/2(月)～6/20(金)
[6月2回～6月4回]

常温品セット

現金の場合	ポイントの場合
注文番号 133205 509円(税込)	注文番号 169978 509ポイント

寄贈セット内容

- 産直たまごのふわふわスープ 7.5g×1個
- は～い、さばみそ(缶) 150g(固定量110g)×1缶
- ノンカップ麺 ラーメン・うどんセット 1食



おやつセット

現金の場合	ポイントの場合
注文番号 133213 302円(税込)	注文番号 169986 302ポイント

寄贈セット内容

- 「キャロットさん」にんじんだものジュース(AB) 200ml×1本
- 産直小麦のミルク焼きドーナツ 1個
- 揚げ丸 1枚
- ミニカップゼリーりんご 22g×1個



お問い合わせ 組合員活動・コミュニティ政策推進部
047-420-2605(月～金 9:00～17:00)

3月事業状況

【供給高】2,922,119千円(予算差+203,225千円)
【出資金】10,600,179千円(先月差-180,420千円)
【組合員数】269,855名(先月差-1,637名)

- 他団体への役員候補推薦の件
- 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
- 2025年度損益予算(最終案)承認の件
- 役員決裁規程改定の件
- 稲毛センター事業用定期借地権設定契約の件
- 一般社団法人全国コープ福祉事業連帯機構への加入の件

- 第36回通常総代会議案について
- 2024年度監事監査報告書について
- 総代会開催までのチェックリストについて
- 2025年度監事監査計画について
- 監査法人監査の対応について

- 役員人事委員会からの監事報酬上限額案について

- 2024年度出資の総口数及び総額変更手続きについて
- 総代会前チェックリストによる現時点での点検状況について
- 監査法人による監査報告会への参加について

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)
 ※掲載している各種活動および行事は、ホームページおよび各二次元コードからもお申し込みいただけます。

《パルグリーンファーム》直営農場とれたて便

ご好評につき！追加募集のご案内

直営農場パルグリーンファームはパルシステム千葉が2012年に農業生産法人として立ち上げた「直営農場」です。農業や化学肥料に頼らず土作りにこだわり、ビタミン・ミネラル分の多い野菜作りにチャレンジしています。栽培基準は「エコ・チャレンジ」以上。葉物野菜を中心とした作物2種をパルシステム商品と一っしょに毎週お届けします。(お申込み後は翌々週から「自動継続」でお届けします)。



《6～9月までの予定品目》
 小松菜、チンゲン菜、ピーマン
 なす、じゃがいも、空心菜など

ホームページでパルグリーンファームの取り組みを配信中♪

お知らせ

注文番号 133311

パルグリーンファーム
 「直営農場とれたて便」
 1セット2品

360円(税込み389円)

※申し込みの翌々週から毎週お届けになります。

※画像はイメージです。



TEL: 047-420-2604 (月～金 9:00～17:00) 産直・商品政策推進課

《食でアクション》2025年度 第1回フードドライブのお知らせ

ご家庭で眠っている食品をご提供ください！ 6/2(月)～6/20(金) 配達時にお預かりします！

食品ロスを削減し、食べ物を必要としている方に活用されるよう、フードドライブを実施します。「余っている食品はないけど、何か支援したい」という声に応えた『買って応援！まごころセット』も2種類、用意しました。

ご寄付いただきたいもの

- 缶詰・びん詰等保存食品
- 調味料(しょうゆ・食用油等)
- めん類
- お菓子・飲料
- ギフトパック(お歳暮・お中元)
- インスタント・レトルト食品
- のり・お茶漬け・ふりかけ
- お米(白米、玄米、アルファ米など)
- 粉ミルク・離乳食

以下のものは受付できません。

- 賞味期間が2カ月未満または明記されていないもの
- 生鮮食品(生肉・魚介類・青果など)
- 精米日が2024年12月以前のお米
- 開封されているもの
- 破損しているもの
- アルコール類

『買って応援！まごころセット』6月2回～6月4回まで下記6桁番号からご注文いただけます！ ポイントも利用できます

常温セット

【寄贈セット内容】※各品目1個ずつです。

- 産直たまごのふわふわスープ
- は～い、さばみそ(缶)
- ノンカップ麺(らーめんまたはうどん)



現金の場合

注文番号 133205

509円(税込み)

ポイントの場合

注文番号 169978

509ポイント

おやつセット

【寄贈セット内容】※各品目1個ずつです。

- キャラットさん
- 産直小麦のミルク焼きドーナツ
- 揚げ丸
- ミニカップゼリーりんご



現金の場合

注文番号 133213

302円(税込み)

ポイントの場合

注文番号 169986

302ポイント

※画像はイメージです。なお必要としている方へのお届けは上記セット形態ではありません。
 ※こちらのセットはカタログ本誌には掲載されていません。

TEL: 047-420-2605 (月～金 9:00～17:00)
 組合員活動・コミュニティ政策推進部

まるごと佐原おやさい教室 人参づくりと旬のお野菜収穫(全4回)

産直交流

佐原農産物供給センターで体験！実感！

全4回の体験で、生産者といっしょに畑の土作りから収穫までエコ・チャレンジの「人参」を作ります。最終回には作った人参のほかにも大根などの収穫祭もあります！そのほかにも毎回旬の野菜収穫体験を行い、来るたびに季節を感じることができますよ。畑で育つ野菜の収穫を通して、佐原の土の良さを体感してください。女性部が作る昼食も大好評♪

日時: ①7/5(土) 畑の土づくり ②8/9(土) 種まき
 ③10/4(土) 間引き ④12/6(土) 収穫
 ※①③④10:00～13:00 ②のみ16:00～19:00
 会場: 佐原農産物供給センター(香取市九美上12-151)
 参加費: 参加費(A)と(B)の合算になります。
 (A) 中学生以上2,000円、小学生以上1,200円
 未就学児無料(年間体験&昼食代)
 (B) 1世帯5,000円(畑の管理費)
 定員: 10世帯 締切: 6/23(月) 正午
 ※応募者全員に6/27(金)までに当落結果をご連絡します。



【収穫物(予定)】

- ① なす・ピーマン
- ② 枝豆
- ③ さつまいも
- ④ 人参・大根など



TEL: 047-420-2604 (月～金 9:00～17:00) 産直・商品政策推進課

～パルシステム千葉の国際交流～ スラムの子どもたちの自立を支援！

平和

衣類・毛布・バッグなどの回収のお知らせ

NPO法人JFSA(日本ファイバーリサイクル連帯協議会)は、衣類等をリユースしてパキスタンの子どもたちの教育を支援し、平和な社会環境をつくることをめざしています。パルシステム千葉はJFSAと連携して、平和国際交流を行うために衣類リユース回収の支援と協力を呼びかけています。

受付品目をご確認ください！

洗濯済みで、しみ・破れ・毛玉・縮みのないものをお送りください。

- 受付品目は限られており、新品のみ回収しているものもあります。
- 目的に合った活用とするために受付品目の条件をご確認ください。



▲受付品目など

8/31(日)到着分まで

◆郵便や宅配便で送る場合

- 大きなビニール袋(ゴミ袋可)を二重にするか、紙袋や大きめのバッグ等に入れて紐で十文字に縛る。
- ※段ボール箱は使用不可(保管場所がないため)
- クリーニングのビニールやハンガーは外す。
- 送り状の備考欄に「パルシステム千葉」と記入。
- 送料はご負担ください。

◆JFSA千葉センター・JFSA東葛センターへ

持ち込みをご希望の場合 ※予約制です

- 電話またはメールでご予約ください。
- 「持ち込み受付表」をお送りします。



◆JFSAの活動◆

寄贈いただいた衣類等は海外で販売され、得られた利益はスラムにある学校『アル・カイルアカデミー』の運営費として使われます。また、日本国内で販売した利益は、JFSAの活動費になります。



【送付・連絡先】NPO法人JFSA 千葉センター 〒260-0001 千葉市中央区都町3-14-10
 TEL: 043-234-1206 (9:00～19:00 木曜定休) メール jfsa@f3.dion.ne.jp

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➡

素 冷 棒 類

今回のプレゼント(表紙もご覧ください)
『スパゲッティ 500g&こんせんくんマスコットキーホルダー』
30名様

前回の答え

無 茶 色
麦 茶 道

有機栽培のお茶の開発秘
話や肥料などのこだわりに
ついてご紹介した前号の
答えは「茶」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「ワクワク・ドキドキ」
健康を維持するためには、感性豊かな心の動きも大切だとか。
最近ワクワクしたこと、ときめいたものを教えてください。
- ワタシのお気に入り! テーマ「ひんやりデザート」
もはや酷暑が当たり前になりつつある昨今、パルシステムでおすすめの
ひんやりデザートと、お気に入りポイントを教えてください。

組合員番号

お名前

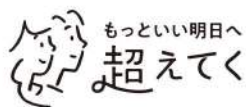
□機関紙掲載可 □不可
(ペンネームなら可)

切
6/22(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

