

特集 山屋食品さんを訪問!

鎌ヶ谷工場で
作っています



鎌ヶ谷市

“定番の味”を守る舞台ウラ

味を変えないために
トマトを変えるって
どういうこと?



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

今回の表紙に
掲載の3品です

Present!

『中濃ソース&ウスターソース
&トマトケチャップ』

20名様

ご応募はP8をご覧ください。

特集 山屋食品さんを訪問!

“定番の味”を守る 舞台ウラ

お話を伺ったのは…
山屋食品株式会社
特販部
高松 卓也さん

パルシステムの前身生協時代から 愛されてきたソース・ケチャップ

—本日はよろしくお願ひします。

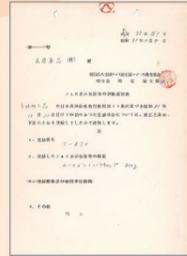
あっ! 建物に入った途端にソースの香りがしますね。



高松卓也さん(以下、高松) 気がつきましたか? ここは製造・品質管理のほか、開発・営業・物流部門も入っているんですよ。部署間での連携をスムーズに行って、パルシステムの組合員さんに安全・安心な商品をお届けできるよう、品質保持に努めています。

—パルシステムPB(プライベートブランド)商品の『ウスターソース』『中濃ソース』『トマトケチャップ』も長いこと作っていただいているそうですね。いつ頃この商品ができたのでしょうか?

高松 それが…実は、はっきりした資料が残っていないんです。現在残っている一番古い資料が1976年(昭和51年)に『せいきょうケチャップ』として役所に提出した書類でした。ただ、話として伝わっているのは、それより前の1950年代後半に当時の組合員さんと味を決めたということです。より安全・安心を求めて原料を変えるなどのリニューアルはしていますが、味については昭和20年代に決めたレシピを守っているんですよ。



1976年当時の書類



中濃ソース 360ml
ウスターソース 360ml

218円(税込235円) 3月3回 コトコト
218円(税込235円) 3月3回 乾物屋さん
3月4回 コトコト・Kinari

『ウスターソース』『中濃ソース』の違いは野菜の含有量。左の『中濃ソース』の方が甘みととろみがあります。



色付けのためのカラメル色素や、とろみを付ける増粘剤を使わない、シンプルな素材のソースです。「さらっとしている」「色が薄い」という声がありますが、これは自然由来の原料しか使っていないため。黒い点が見えるのは香辛料。底に溜まっていることがあるので、使う前によく振ってください。ちなみに、分別の際は水にぬらさない方がラベルがはがしやすいので、お試しください。

山屋食品株式会社

1950年(昭和25年)、ウスターソース類のメーカーとして創業。「自然のおいしさを大切に」をモットーに、トマト加工・各種ソースの製造販売を続けています。パルシステムの『ウスターソース』『中濃ソース』『トマトケチャップ』は鎌ヶ谷にある工場で作られています。



こちらにおじゃました!

鎌ヶ谷工場
千葉県鎌ヶ谷市
南初富3-17-16

—いくつかの生協が統合して「パルシステム」になる前からの味なんですね!

ケチャップもソースも味のベースはトマト

—ケチャップとソースって、ずいぶん違うもののように思うのですが、同じ製造ラインで作られているんですね。

高松 ケチャップもソースも主原料はトマトで、昔ながらのシンプルな製法を採用しているため同じ製造ラインで作れるんです。味の決め手はとにかく原料なんです。とくにトマトですね。『ウスターソース』『中濃ソース』はりんご、玉ねぎ、人参、セロリにスパイスを加えていますが、『トマトケチャップ』と同じく味のベースは何とんでもトマトです。



トマトケチャップ 500g

248円(税込268円)
3月3回 コトコト

トマトケチャップ 300g

特別価格 188円
(税込203円)

4月1回 Kinari



トマトに『海はいのち』、『花見糖』、醸造酢、玉ねぎ、香辛料と、シンプルな素材で作ったケチャップです。素材そのままのおいしさが生きた、マイルドな味わいです。

味を変えないためにトマトを変える!?

—トマトが決め手なのですね! どのトマトなんですか?

高松 山屋食品では海外産のトマトを使用しています。トマトはやはり生き物だから、その年の天候によってでき具合が違います。でも組合員さんと決めた味は守らなければならない。ですから、毎年、開発担当が世界各地のトマト産地に行ってトマトののびを確認し、どの国のトマトをどれくらい使うのかを決めています。割合は毎年変えています。また、クオリティの高いトマトを栽培するために、アグロノミスト(農学者)がトマトの生育状態を確認し、肥料や水を与える量を決めています。

“定番の味”の守り人 開発担当 林 宏太郎さん

「トマトに関する知識と愛情はものすごいものがあります。彼がいなかったら同じ味は出せないと言っても過言ではありません」

(高松さん談)



■山屋食品が仕入れているトマトの原産国 ※2026年2月現在



広大な畑でアプリやセンサーなども活用しながらトマトの生育状態を効率的に把握しつつ、最終的には人によって確認し、日々管理をしています。

知られざるトマト危機

高松 それでも数年前、この味が保てるかどうか、危なかった時期がありました。2022年2月のロシアによるウクライナ侵攻がきっかけです。うちが仕入れたトマトを積んだ船が運航できなくなって、トマトが入らなくなってしまいました。それまではウクライナ産のトマトを中心に使っていたので、味の保持ができるかどうか、危ない状況だったんです。他の国のトマトを使って割合を変えて、何とか切り抜けました。3年くらいは、私たちソースメーカーはみんな大変な思いをしていました。

—当たり前のように食卓にあるケチャップ、ソースの背景には、そんな世界の情勢も関係しているんですね…。



山屋食品のこだわり

1 生の野菜を使用



厳選された生の野菜を仕入れ、工場内で調理をしています。

2 皮をむいた状態で仕入れ 徹底した衛生管理



病気や異物が付着した皮の混入を防ぐため、玉ねぎなどは皮をむいた状態で仕入れています。

3 鮮度を保つため ソースはびん詰め



保存料を使わずに鮮度を保つため酸素を通さないガラスびんを使用しています。



一般的なトマトケチャップやソースは、原料にGMO(遺伝子組換え)作物が含まれていることが多いなか、パルシステムのトマトケチャップやソースはNon-GMO(非遺伝子組換え)にこだわっています。トマトケチャップやソース自体にGMO作物を使用していなくても、同じ製造ライン上でGMO原料を使用した商品を製造している場合、GMO原料が混入する恐れがありますが、パルシステムのトマトケチャップやソースは、生産・流通・製造すべての段階において遺伝子組換え原料が混入しないように分別生産流通管理されています。

パルシステムならではのやさしい味 『海はいのち』『花見糖』を使用

—パルシステム商品の『ウスターソース』『中濃ソース』『トマトケチャップ』には、同じくパルシステム商品の『海はいのち』『花見糖』が使われています。ソースのプロとして、このふたつはどう感じられますか？

高松 『海はいのち』は丸みがあって、塩カドを感じません。『花見糖』は甘みに深みがあって、こちらカドがないですね。どちらも丸みがあって、やさしい味がします。

—パルシステムのこだわり商品をそんなふうに使っていただけてうれしいです。そんな調味料で作った『トマトケチャップ』『ウスターソース』『中濃ソース』は、どんなお料理に合うのでしょうか？

高松 『トマトケチャップ』は、パルシステムさんこだわりの産直たまごを引き立たせる味になっていると思います。オムレツ、オムライスにぴったりです！『ウスターソース』『中濃ソース』は野菜の味が感じられるので、実は万能調味料なんです。下味や隠し味にも使ってみてほしいです。



“定番の味”の守り人 官能テスト担当

「製造後、味や粘度の確認として、官能テストを行います。弊社の担当3名が担っているのですが、ほんのちょっとした違いに気づいてくれます。安全・安心な商品を同じ味でお届けできるのは3人のおかげです」

(高松さん談)



—揚げ物にかけるイメージでしたが、そんな使い方もあるんですね！

高松 たっぶりの野菜・果物にスパイスが入って、栄養たっぷりなんです。塩分も一般的なしょうゆに比べて約1/3だし、オイルも入っていない、とってもヘルシーな調味料なんです。ソースって1962年をピークに消費量が落ちているんですが、揚げ物にかけるだけでなく5ページのおすすめレシピを参考に、調味料としてぜひ料理にもたくさん使ってもらえると嬉しいです。

—なるほど！ 本日はどうもありがとうございました。

利用者のクチコミ

『ウスターソース』

濃厚で、素材感があり、深みのある味わいでお気に入りのソースです！

甘み控えめ、スパイスが効いて大変気に入っています。かけるだけでなく、煮込み料理にも使っています。味に深みが出てグッドです。

カレーやトマト味の料理に少し入れると味が引き締まります。このソースの苦みと辛みが好きです。

『中濃ソース』

さほど濃くはないのにちゃんと味がある！豚カツがいつもよりおいしく感じたソースです。

原材料のシンプルさと、香辛料が苦手な子どもに安心して使えます。

野菜や果物の旨みが凝縮してコクがありおいしいです。適度なとろみがあっていろんなお料理に使えます。

『トマトケチャップ』

ナポリタンが本当にちゃんと味がきまって、おいしかった。

マイルドで後味もスッキリ、ベタつかない。おとなしめのケチャップで私は大好き。

トマトの甘みと旨み、酸味がギュッと凝縮されているような気がします。卵との相性がよいですね。

山屋食品さんのおすすめレシピ

ウスターソース

煮豚・煮卵



材料

- 豚カタルース肉(煮豚用)…約800g
- ゆで卵…2個
- 『ウスターソース』(『中濃ソース』でも可)…150ml

作り方

- 1 鍋に豚肉を入れ、『ウスターソース』と水1:1を豚肉が隠れるくらいまで入れる。
- 2 鍋に火をかけ、沸騰したら弱火にして20分程度ゆでる。ゆで卵を入れてさらに20分煮込む。途中2~3回上下を入れ替えながら、様子を見て必要ならば水を足す。
- 3 火を止めそのまま冷まし、粗熱がとれたら適当な大きさに切ってでき上がり。

調味料を一つひとつ計る必要がなく、ソースのみでできて手軽と好評です

材料

- 焼きそば麺…2玉
- 煮豚の残りだれ…100ml
- 豚肉(小間切など)…150~200g(煮豚の切れ端を入れてもOK!)
- 野菜(キャベツ、人参、もやしなどお好みで)
- 『ウスターソース』…小さじ1くらい(お好みで)
- サラダ油…適量
- 青のり…適量(お好みで)

作り方

- 1 フライパンにサラダ油をひき、豚肉とお好みの野菜を軽く炒める。煮豚の切れ端を入れてもOK!
- 2 麺を入れ、煮豚の残りだれを麺にまぶすように加え、ほぐしながら炒める。
- 3 お好みで『ウスターソース』を加え、青のりを散らす。

煮豚の残りのたれを使って / 焼きそば



お肉のうまみがたっぷりのたれを活用!

煮豚の残りだれは、ほかにも野菜の煮物やきんぴら、ハヤシライスの隠し味などにも使えます!

ソースから揚げ

材料

- 鶏もも肉…200g
- 『ウスターソース』…1/4カップ
- マスタード(粒なし)…大さじ1
- 片栗粉…適量
- サラダ油…適量

作り方

- 1 鶏肉を食べやすくカットし、フォークで刺して穴を開け、味をし込みやすくする。
- 2 『ウスターソース』とマスタードを混ぜ、1にもみ込む。
- 3 2に片栗粉をまぶし、160°Cのサラダ油で中まで火が通るまで揚げる。

学習会での紹介では一番人気の一品です!

トマトケチャップ

カレーブルストソース

材料

- 『トマトケチャップ』…お好み
- カレー粉…お好み(ケチャップとカレー粉の割合を1:1にする)
- ソーセージ…適量

作り方

- 1 『トマトケチャップ』とカレー粉を混ぜ合わせる。
- 2 焼いたソーセージに付けるだけ! お好みでポテトを添えて。

ドイツの家庭ではよく行われている食べ方です!

理事会・監事会だより

【2025年度 第9回定例理事会】2026年1月28日開催

1. 「経営リスク保険制度」継続更新の件

【2025年度 第9回監事会】2026年1月7日開催

1. 2025年度第8回定例理事会について
2. 1月の事業所往査について
3. 2025年度上期監事監査所見に対するの理事会からの回答について
4. 期末監事監査の日程と内容について

12月事業状況

【供給高】	4,022,211千円(予算差+78,766千円)
【出資金】	10,758,708千円(先月差-133,302千円)
【組合員数】	272,222名(先月差-24名)

お知らせ & イベント情報

知ってる? やってみよう!

※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。

『web カタログ』アプリご利用の皆さまへ ~サービス終了のお知らせ~

いつもパルシステムをご利用いただきありがとうございます。このたび、より利用しやすい環境づくりに向けて『web カタログ』アプリの提供を終了し、『パルシステムアプリ』に統合させていただきます。『web カタログ』アプリでのご注文は2026年4月1日以降できなくなります。誠に手数おかけしますが、現在ご利用中の方はお早めに『パルシステムアプリ』に移行していただき、同アプリ内の「デジタルカタログ」注文機能などをご利用くださいますよう、よろしくお祈りいたします。

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)



お知らせ



「買って応援!まごころセット」をフードバンクへ寄付しませんか

ポイントが失効する3月にも実施してほしいという声に応えました! 【受付期間】3/9(月)~20(金・祝)

食べものを必要としている方に活用いただくため各地域のフードバンクを通じて生活困窮者、子ども食堂などの支援につなげます。「家に余った食品はないけど、何か支援したい」、「ポイントが失効する3月にも実施してほしい」という声に応え取り組んでいます。ぜひご協力をお願いいたします。

以下の6桁番号でご注文ください。ポイントも利用できます

	現金の場合	ポイントの場合
 <p>常温品セット ※各品目1個ずつです。 日本のいわし水煮 130g x 1 餅屋が作った赤飯 150g x 1 東京名物人形焼きこし餡 x 1</p>	<p>注文番号 133205 494円 (税込み)</p>	<p>注文番号 169978 494ポイント</p>
	*必要としている方へのお届けは左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

お気軽にどうぞ♪『あそびの広場』4月のご案内

パルシステム千葉では毎月、親子で楽しむ「あそびの広場」を開催しています。「保育の会にここ」の先生と手あそびや絵本の読み聞かせを楽しみながら、お子さんのペースで過ごしていただけます。組合員以外の方も大歓迎なので、お友だちを誘っての参加もOK!ぜひあそびにきてくださいね♪

【会場開催】パルひろば☆おたかの森
(流山市おたかの森東 3-1 1F)

日時: ①4/2(木) ②4/16(木)
①②とも 10:30~12:00
定員: なし 参加無料

申し込み不要 (おたかの森会場のみ)
入退室自由 ※11:00 ごろまでにご入室ください。

TEL : 0120-868-664 (月~金 9:00~17:00)
パルひろば☆おたかの森

おたかの森会場は、
4月から月2回開催!



【会場開催】パルひろば☆ちば
(千葉市中央区新町 18-10 1F)

日時: 4/24(金) 10:30~11:30
定員: 8世帯 参加無料 〆切: 4/18(土)

※応募者全員に4/21(火)までに
当落結果をご連絡します。

TEL : 0120-31-8686 (月~金 9:00~17:00)
パルひろば☆ちば

子育て

《2026年度》サポーター・モニター 受付スタート!

いっしょに楽しく活動しましょう!

前年度ご登録の方も、改めて登録が必要です。

パルシステム千葉ではくらしの中の「こんなことできたいいな♪」という組合員の声をもとに、さまざまなイベントや活動を行っています。いっしょにアイデアをカタチにしていって、活動を応援してくれる『サポーター』を2026年度も募集します!初めての方も大歓迎!「興味があるけどできるかな?」という方も、まずはホームページをご覧ください!

- センターサポーター
- 子育てサポーター
- 広報サポーター
- 商品伝えるサポーター
- 環境サポーター
- のだ中根店応援サポーター
- 産直サポーター
- SDGs サポーター
- 商品モニター

在宅でできる
活動もあります!



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

パルベジカフェ*お花見ランチ 産直ファンミーティング♪

野菜を使った華やかな〈てまりおにぎり〉

パルシステムの「産直」は「作る人」と「食べる人」同士が互いに理解し合いつながりを育んでいます。今回は組合員として産直活動を支援してくれる「産直サポーター」との産直ファンミーティングです。パルシステムの産地のこと、お野菜の活用方法などをお伝えします。みんなで「押し産直」をはじめましょう!



▲お花見弁当メニュー: てまりおにぎり、人参ケーキ

日時: 3/27(金) 10:30~13:00 参加無料 (昼食付)
会場: パルひろば☆おたかの森 (流山市)
定員: 20名程度 〆切: 3/16(月) 正午
保育あり: 5名まで(生後4カ月以上)
※保育費 500円(チャージ提示で200円)
※応募者全員に3/20(金)までに当落結果をご連絡します。



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

もっと身近に、B (バクテリア) M (ミネラル) W (ウォーター)

私たちの体と土壌成分の深い関わりのお話

「BMW技術」って何?バクテリア(微生物)とミネラル(岩石)の力で水や土が健全になり、自然が循環する技術を学びませんか。この技術、実は私たちの食と農と環境を守る大切な仕組みでもあります。

「食・農・環境」の課題を土壌(B)、ミネラル(M)の視点から探っていきます。

【会場参加】「オンライン参加」参加方法が選べます

日時: 3/26(木) 10:00~12:00 参加無料
会場: パルシステム千葉本部 (船橋市)
定員: 会場 20名 オンラインは定員なし
〆切: 3/16(月) 正午
※応募者全員に3/19(木)までに当落結果をご連絡します。
※会場参加者の方へ「生活活性水 BM そら試供品 300ml」をプレゼント。



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

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!

広がる
企画★

思いっきり外遊び!春のピザパーティー!!

主催: 浦安プレーパークの会

浦安市

浦安プレーパークの会が、春のピザパーティーを開催します。プレーパークをご存じですか?できるだけ禁止事項を少なくし、子どもも大人も五感を使って思いっきり外遊びできる場所を提供します。今回は生地を伸ばすところからピザを作って、かまどで焼いてみましょう!! ※詳しくはブログ『浦安プレーパークの会・ライブドア』で検索。

◆日時: 3/15(日) 10:30~15:00 ◆会場: 今川少年の広場 (浦安市今川 3-12)
◆定員: 60名程度 ◆お申し込み: 不要(当日お越しください) ◆参加費: 200円(一世帯)
◆お問い合わせ: メール urayasu.purepa2021@gmail.com (若松)



「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。

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)

所属センター <input type="checkbox"/> 柏 <input type="checkbox"/> 印西 <input type="checkbox"/> 松戸 <input type="checkbox"/> 習志野 <input type="checkbox"/> 千葉 <input type="checkbox"/> 東金 <input type="checkbox"/> 野田 <input type="checkbox"/> 稲毛(キューブ館山含む)				組員番号 ※必須(番号の記入間違いにご注意ください)									
コース		用紙提出日 年 月 日		回答 要 ・ 不要									
記入欄 <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <div style="text-align: right;">  こちらからもお問い合わせできます </div>													
商品についてのご連絡は、以下もご記入ください。				(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 / 常温 / 雑貨 / その他()												
注文番号	単価(税込)	数量											

〓ひらめき〓
Quiz
 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➔

規 規
 安 番
 規 規

今回のプレゼント(表紙もご覧ください)
 『中濃ソース&ウスターソース&トマトケチャップ』 20名様

前回の答え
 足 戸袋 帯 麵
 リユース・リサイクル推進のため、カタログ袋やまとも袋について返却のご協力をお願いかけた前号。答えは「袋」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「**散策・街ブラ**」
 ここからしばらく外歩きが快適になる季節。お気に入りのコースやおすすめの持ち物、思い出、エピソードなど自由にお寄せください。

ワタシのお気に入り! テーマ「**パンのお供**」
 ジャム類からスープなどのサイドメニューまで、パンのお供としてお気に入りのパルシステム商品とイチオシポイントを教えてください。

組員番号
お名前
<input type="checkbox"/> 機関紙掲載可 <input type="checkbox"/> 不可 (ペンネームなら可)

〽切
3/22(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

