



ぴーちくぱーちく

2025年度 3月号

Zoom

オンラインのつどいはZoomを使います。こちらからダウンロード ▲Google Play ▲App Store してご準備ください。

参加の際のお願い

- ◇ 体調が優れない場合は参加をご遠慮ください。
- ◇ 調理企画以外では、マスクの着用は個人の判断となります。
- ◇ 引き続き、感染防止対策へのご理解・ご協力をお願いいたします。

パルシステムのつどい 会場開催

江戸の味を今に伝えて…

【宮醤油店】工場見学バスツアー



「産直丸大豆天然醸造しょうゆ」を製造している「(有)宮醤油店」は、なんと天保5年（西暦1834年）創業の醤油蔵！天然醸造、伝統の木桶でじっくりと熟成させて作る、本物の醤油作りを学べるバスツアーです。実際に見て聞いて、おいしさの秘密を実感しましょう。人気の道の駅「保田小学校」での自由時間もありますよ！

日時：4月14日(火) 8：20～15：30（予定）

集合：千葉信用金庫津田沼支店前（京成津田沼駅前）

8：20集合、8：30出発／15：30到着・解散

募集：20名（大人のみ）※お子さんと一緒に参加はできません。
 ※工場内はバリアフリーではありません、お足元に不安がある方はご遠慮ください。

参加費：1,000円（バス料金として。昼食代は含みません。）

※パルシステム千葉で受付後、
 (株)農協観光にて諸手続きを行います。
 費用は各自お振込みになります。

会場：(有)宮醤油店（富津市佐貫247）

〆切：3月20日（金）

*ご応募いただいた方全員に3/26(木)までに当落の結果をお知らせします。
 *悪天候や自然災害などの諸事情により、変更や中止になる場合があります。



絶品ポテトサラダからの～♪

キッチンを汚さない！ポテトコロケ

一生コレ！と言えるほどの絶品ポテトサラダを人気講師斎藤ひと美さんに教わります！からの～、コロケ作り♪揚げ物ってコンロ回りが汚れるし片付けも面倒…そんな心配ご無用！キッチンを汚さないお手軽レシピをご紹介します！家庭料理をもっと手軽に楽しみましょ♪

プログラム (予定)

- パルシステム商品のこと
- ポテサラ&ポテコロ作り
- 試食交流



日時：4月22日(水) 10：30～12：30（予定）

会場：プラッツ習志野南館 1階調理室 *有料駐車場あり

（習志野市本大久保3-8-19「京成大久保駅」徒歩5分）

募集：16名

参加費：無料

保育：あり（4か月以上のお子さん一人500円、
チーパス提示で200円）

講師：斎藤ひと美さん（家庭料理アドバイザー）

〆切：3月20日（金）

*ご応募いただいた方全員に3/26(木)までに当落の結果をお知らせします。
 *悪天候や自然災害などの諸事情により、変更や中止になる場合があります。



2月イベントレポート

2/12(木) ボリューム満点♪ちらし寿司



お肉を使ったボリューム満点のちらし寿司や、あっと驚く使い方まで、パルシステムのオリジナル商品「五目ずしの素」を使ったレシピを6品、オンラインでご紹介しました。どれも簡単でおいしい♪ひな祭りにも普段のごはんにも「五目ずしの素」オススメです！

2/17(火) 古着のゆくえをおいにかけて

パキスタンのスラムに暮らす人々の支援をしている「NPO法人JFSA」に活動内容や現地の実情などをご紹介いただきました。サプライズの現地からの中継では、アル・カイルアカデミー（学校）に通う子どもたちが将来の夢など、目を輝かせてお話してくれました。



現地を想って食べたパキスタンカレーも絶品！
 組合員からの「古着・ぬいぐるみ」などの寄贈は合計約152kgでした。ありがとうございました。

予告【習志野センター5月のつどい】(予定)

5/14(木) オンライン 10:30-12:00

オンライン工場見学「北海道野付の産直ほたて・いくら

5/26(火) 八千代緑が丘公民館 10:30-12:30

「梅シロップづくり」

※日にち・会場・内容について変更になる場合があります。

詳細はぴーちくぱーちく4月号でご案内いたします。