

ときめき通信

334号

10月1回

[発行者]生活協同組合パルシステム新潟ときめき
[編集責任者]佐々木 功
配付日:2024年9月16日~9月20日

お問い合わせ先 ▶ 配達・ご利用・お支払い・組合員活動に関して パルシステム問合せセンター 0120-868-014 (月~金曜日/9:00~20:00 土曜日/9:00~17:00)

参加募集

ときめき学校 2024

~ささかみ~

新米で
おにぎり作って
豚汁を食べよう!



超えタビ

収穫した稲が白米になるまでを知ろう

お米の脱穀・ 精米体験

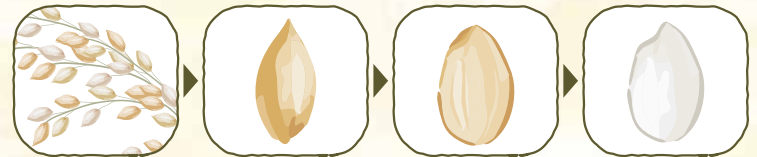


収穫した稲が白いお米の1粒になるまでを、昔の道具を使って作業体験をします。

体験後は、JA新潟かがやきお米の生産者青木さんとJA新潟かがやきの高山さんから、お米作りのお話やパルシステムとJA新潟かがやきのつながりなどを教えていただきます。

学んだ後は、新米でおにぎりを作りうめば豆腐がたっぷり入った豚汁と一緒に試食もします!!

お申し込みをお待ちしています。



開催日

10月19日(土)

開催時間

10:30~12:30 受付10:15~

開催場所

JA新潟かがやき ささかみアグリセンター(集合・解散場所)
所在地/阿賀野市山崎58

参加対象

パルシステム新潟ときめきの組合員(ご家族含む)

参加費

大人(中学生以上)1人 / 200円(税込)
子ども(3歳未満無料)1人 / 100円(税込)

定員

40人

行事保険

あり

体験時の服装

- ・長袖、長ズボン
- ・軍手



持ち物

- ・マイはし
- ・豚汁用お椀
- ・水分補給の飲み物
- ・タオル
- ・筆記用具

*稲ワラに触ります。

アレルギーがある方はご注意ください。

*申込みが定員を超えた場合は抽選となります。

*すべての方へ「当落通知書」を10月1(火)~10月7日(月)に配達でお届けします。当選・選外のお知らせとなりますので必ずご確認ください。

*「おためし宅配」利用中の方は、組合員登録後にお申し込みいただけます。

*当落通知のお届けがなかった場合はパルシステム問合せセンターに連絡をお願いします。(タベンダ利用、商品のお届けがない方には届かない場合がございます)

ときめき学校2024~ささかみ~

パルシステムの産直産地JA新潟かがやき(旧JAささかみ)を、知って体験して交流する活動です。今年度は3回開催し、1回目の枝豆収穫は8/31に終了しました。3回目のおぼろ豆腐作りは2025年3月に開催予定です。



インターネット申込み
QRを読み取り フォームから
お申し込みください。

インターネット申込み締切り:9/28(土)14:00



参加申込書で申込み

下記「参加申込書」に必要事項を記入し
注文用紙と一緒にオレンジの袋に入れてください。

キリリ ✂

参加申込書 ときめき学校2024~ささかみ~ お米の脱穀・精米体験 提出締切り 9/27(金)

組合員氏名	(歳)	組合員番号					
参加者氏名	(歳)	参加者氏名				(歳)	
参加者氏名	(歳)	当日連絡可能な電話番号を お書きください。	TEL				

*お預かりした個人情報は組合員活動の目的以外には使用しません。