

ときめき通信

342号

11月4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11月11日~11月15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)

ちょうぼし
兆星さんの

参加募集

お魚を美味しく 食べよう!!

ランチ会
調理&試食交流会

お魚食べよう

お魚の世界を知って、食べて、サステナブルな
日本伝統の魚食文化を応援しよう!

開催日時 12月12日(木)
10:30~13:00

会場 まちなかキャンパス長岡 4階創作交流室
所在地/長岡市大手通2-6 フェニックス大手イースト

参加対象
・組合員(同居のご家族含む) ・組合員ではない方

参加費 ※小学生以下無料 ※当日徴収します
組合員 1人200円(税込) 組合員ではない方 1人350円(税込)

定員 12組

行事保険 あり

持ち物
・エプロン、三角巾
・マイはし、マイカップ
・マイふきん
・水分補給の飲み物
・筆記用具
・エコ・バック(お土産用、1組1袋をご用意ください)



さば灰干(骨取り)

「さば灰干(骨取り)、ほっけ昆布醤油干し、赤魚一夜干」などのお魚商品を製造している株式会社兆星(ちょうぼし)さんを講師にお招きして、加工における特徴やこだわり、お魚を美味しく焼き上げるコツ、アレンジレシピなどを教えていただきます。

お申し込みをお待ちしています。

お楽しみランチメニュー

- ・さば灰干(骨取り)のアレンジ料理
ちらし寿司とホイル焼き
(フライパンとホットプレートで調理します)
- ・お吸い物
- ・デザート

お土産をご用意しています。

- ほっけ昆布醤油干し
- 赤魚一夜干

*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11月26(火)~12月2日(月)に配送でお届けします。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、組合員登録前でするので組合員ではない方の参加費となります。
*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。(タペソダ利用、商品のお届けがない方には届かない場合がございます)



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
11/23(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。

参加申込書 兆星さんのお魚を美味しく食べよう!!ランチ会 提出締切り 11/22(金)

組合員氏名	(歳)	組合員番号	
参加者氏名	(歳)	参加者氏名	(歳)
組合員ではない方の 参加者氏名は 右にご記入ください	(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。

開催報告

niigata tokimeki event

イベント開催の様子は
こちらから👉も
ご覧いただけます！

Instagram



Facebook



イベント案内はパルシステムLINE公式アカウント
でもお知らせしています

友だち登録はこちら

QRコード

ID検索



@235dls1b

チェック!



ときめき学校2024～田んぼ～

9/29(日) 稲刈り・試食交流会

ときめき産直米の産地の1つ「新潟有機米生産組合の田んぼ」で稲刈りを開催しました。田植え、生きもの観察と続いた3回シリーズの最終回でした。

数日前までの降雨でぬかるんでいる場所もありましたが、25度以上の秋晴れの中、大人も子どもも汗を流しながら稲刈りを行いました。

試食で用意したのは、新米ごはん『ときめき産直米コシヒカリ』を5升(50合)と、産直豚と大根やきのこなどの具沢山な豚汁を大鍋で5つ。「おいしい!」という声とおかわりをする姿があちこちに見られました。

参加者からは「鎌でサクッと切れる感じが気持ち良かった」「貴重な体験をさせていただきありがとうございます」との感想をいただきました。



生産者の皆さんありがとうございました



みんなで協力



おいしかったー

知ってほしい!パルにはこんなにおいしい商品があるのよ



どれから食べようかなあ



おすすめは黒蜜寒天



9/26(木)/下越エリア会主催

試食したのは「銚子産めひかり丸干し」や「高橋徳次商店おとうふ揚げ」「牛肉とれんこんの黒こしょう炒め(お料理セット)」「産直小豆の今川焼」など全部で9品。その内4品がエリアサポーターおすすめ商品で、他は参加者からのリクエストの中から選んで用意しました。交流時間では水産業を守る取り組み『お魚食べよう』の紹介をしました。また、参加者からは、いつも使っている商品やおいしい食べ方などを話していただきました。

「どれも美味しかったので家族にも食べさせたいと思いました」「ハムの食べ比べの希望を叶えていただき感謝」「和室でゆっくり食べお話できて楽しかった」との感想をいただきました。

