

# ときめき通信

353号

2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: 2025年2月10日~2月14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)

## ときめき学校 2024 ~ささかみ~

参加  
募集

おぼろ豆腐を作って

# "ささかみ"

## を食べつくそう!

楽しく美味しく学ぶ ランチ会

ときめき学校2024~ささかみ~の3回目は『うめてば豆腐(ブロー豆腐)』でおなじみパルシステムの産直産地の1つである"ささかみ"(新潟県阿賀野市)産の大豆について楽しく美味しく学ぶランチ会を開催します。

当日は大豆の栽培方法や加工品の紹介、豆腐の製造工程の動画視聴、おぼろ豆腐作りを行います。

できたてのおぼろ豆腐と一緒に食べるのは、"ささかみ"の食材を使った炊きたてご飯と豆乳入り豚汁と産直茶豆のがんも。デザートも用意しています。

この機会に大豆の奥深さを味わってみませんか?

開催日

# 3月15日(土)

開催時間

## 10:00~12:30 受付9:50~

開催場所

黒崎市民会館 3階調理室

所在地/新潟市西区鳥原909-1

参加対象

組合員(小学生以上の同居ご家族含む)

参加費

1人 / 300円(税込) 当日徴収します。

定員

11組

行事保険 あり

持ち物

- ・エプロン、三角巾
- ・マイはし
- ・マイスプーン
- ・布巾
- ・水分補給の飲み物
- ・筆記用具

お申し込みを  
お待ちしております。

申し込み方法

2次元コードを読み取り  
フォームからお申し込みください。

締切り: 2/22(土) 14:00

\*申し込み後、自動返信メールが届かない場合は  
パルシステム問合せセンターに連絡をお願いします。

当落通知

当落通知は、お申し込みいただいたメールアドレスに  
2月26日(水)にご連絡します。

\*当落通知のメールが届かなかった場合は  
パルシステム問合せセンターにご連絡をお願いします。

\*「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。  
\*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 event 報告

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



ID検索

@235dlslb

チェック!



## 兆星さんのお魚を美味しく食べよう!

12/12(木) 中越エリア会主催

「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)さんをお迎えし、まちなかキャンパス長岡で開催しました。

最初に兆星さんのこだわりについて話していただきました。原魚のサバはノルウェー産で旨味脂濃厚な漁獲時期に限定している事、解凍から製品凍結を一気に行い鮮度劣化を最小化している事や灰干しと塩干の加工方法などを学びました。

次に兆星さんおすすめの『さば灰干(骨取り)』を使った料理をフライパンで作りました。

作ったのは「灰干し焼き」とアレンジ調理の「ちらし寿司」「チーズホイル焼き」でした。調理した料理に加え、きのこ汁やカスタードプリンも用意しました。魚の美味しさと調理法について学ぶ充実した時間を参加者全員で過ごしました。



まちなかキャンパス長岡で開催しました



兆星さんのこだわりについて話していただきました

豪華にできました!



参加者からは「さば灰干のちらし寿司もチーズホイル焼きも初めてで豪華でした。参加者も多くて楽しかったです」「お魚の皮は今まで食べずに捨てていました。今回の調理法では皮がパリパリで衝撃の美味しさでした。ほんとにびっくりするほど美味しかったです。」「丁寧に加工する工程の説明がわかりやすく納得しました」といった感想をいただきました。

