

# ときめき通信

273号

7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:2023年6月19日~6月23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

パルシステム新潟ときめき 交流・発信ステーション

ふらっとに来てね



もっといい明日へ  
超えモノ

毎月第1火曜日

## オリジナル商品試食会開催

パルシステムが独自開発したオリジナル商品は多くの組合員の声とつくる人の想いによって育まれてきました。

pal のマークが目印です。

オリジナル商品の良さをもっと知ってほしい!そんな思いから毎月1回『パルシステム新潟ときめき 交流・発信ステーション ふらっと』で商品試食会を開催します。

申し込みは必要ありません。一人でも、ご家族と一緒にでも、開催時間内であればいつでも来場OKです。参加をお待ちしています!



会場

パルシステム新潟ときめき 交流・発信ステーションふらっと  
所在地 阿賀野市窪川原553-2 道の駅あがの

開催時間

10:00~14:00 (試食品が無くなった場合、時間内に終了する場合がございます)

参加費  
無料

申込  
不要

開催時間内  
いつでも  
来場OK

開催日

7月4日(火)

調味料 | 味付ぽん酢、便利つゆ



あなたは  
どっち派?



開催日

8月1日(火)

飲料 | 「キャロットさんミニ」にんじんくだものジュース(AB)、  
国産つがるりんごジュース(無香料)



開催日

9月5日(火)

惣菜 | 産直じゃがいものサラダ  
サラダベース産直ごぼう



パルシステム新潟ときめき  
交流・発信ステーション

ふらっとでは

パルシステムの情報を発信しています。

調味料や加工品、お菓子、飲み物、生活用品などを情報とともに展示しています。展示している商品は購入もできます。  
\*購入には組合員番号の提示が必要です。

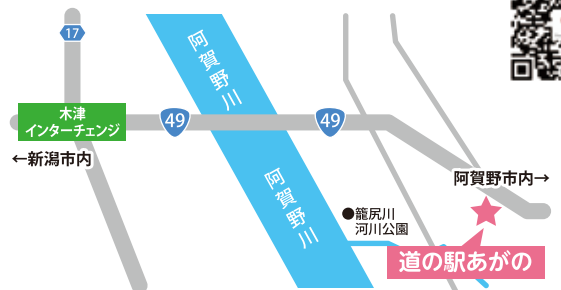
パルシステム商品の受け取りが可能です。

営業時間内であれば好きな時間に受け取れます。

ふらっと営業時間 月曜日/9:00~19:00 火曜日~日曜日/9:00~18:00

\*受け取りのご希望や相談は下記パルシステム問合せセンターへ

道の駅あがの:阿賀野市窪川原553-2



お問い合わせ先

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

# 開催報告

# 2022年度

# 第3回地域別総代交流会

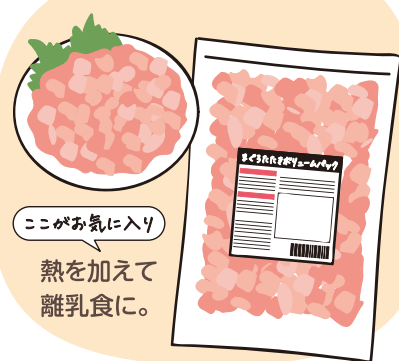
5/9から5/21にかけてオンライン開催を含む県内8会場で開催し35人の総代が参加しました。最初に参加者全員に『私のお気に入り商品』について話していただきました。次にPLAによる『もっという明日へお米で超えてく』学習会を行いました。最後に「第7回通常総代会」で提案する各議案について説明と議案についての質疑応答や普段感じていることや商品などについての意見交換をしました。

日程	会場	出席総代人数
5月9日(火)	上越市春日謙信交流館 第1会議室	2
5月10日(水)	新潟テルサ 研修室2	5
5月10日(水)	オンライン開催	4
5月13日(土)	まちなかキャンパス長岡 302号室	2
5月14日(日)	佐渡市佐和田	2
5月18日(木)	オンライン開催	8
5月19日(金)	三条市体育文化会館 マルチルーム3 C、D、E	7
5月21日(日)	内野まちづくりセンター 研修室1	5

合計 35人 (総代総数 103人)

総代の  
お気に入り商品の  
一部を紹介します。

### まぐろたたきボリュームパック



ココがお気に入り  
熱を加えて  
離乳食に。

### 産直じゃがいものサラダ

ココがお気に入り  
なめらかで  
おいしい。



### 沖縄県産やさしいもずく(三杯酢)

ココがお気に入り  
酸味がやわらかく  
なめらかでおいしい。

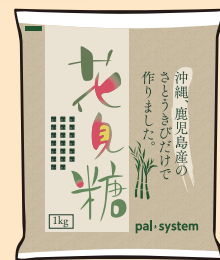


### カリコロおからリング

ココがお気に入り  
カリッという食感とちょうど良い塩加減、  
輪っかの形も他にはなくていい。



### 花見糖



ココがお気に入り  
料理にコクがでる。

### カットうすあげ(産直大豆)

ココがお気に入り  
乾煎りして和え物など色々な料理に  
入れます。味に深みがでます。



／ 食べてお米の生産者を応援 ／

## 『もっという明日へお米で超えてく』 学習会では

お米作りの現状「日本人のお米の消費量が60年前の『半分以下』に減少していること」や、「お米の生産者の平均年齢が70歳超、後継者不足、気候危機、資材価格高騰など生産現場は危機的状況なこと」を学習しました。当たり前「お米を食べる」ことができる未来へ、一人ひとりがお米を食べて生産者を応援することが重要となります。

お米を食べるアクションにつなげるため、参加者には「五目炊き込みご飯の素(3合用)」と「産直もちもち赤飯(パック)」を試食していただきました。



5/19(金)三条市体育文化会館



5/10(水)オンライン開催