

ときめき通信

365号

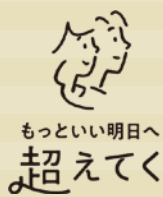
5月3回

[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5月5日～5月9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)



お料理セットで
つくる、たべる、
サステナブル



下越エリア会主催

参加募集

作るみんなにやさしい

『お料理セット』

学習&調理ランチ会

国産の肉と野菜を使用したお料理セットで

毎日の食事をもっと楽しく簡単に!

『お料理セット』は、時短調理で忙しい方にも優しく、
シンプルレシピだから誰でもおいしく作れます。
みんなで作って、みんなで食べて『お料理セット』の
やさしさを学び味わいにきてください。
お申込みをお待ちしています♪

ワンプレートランチメニュー

- 甘辛肉そぼろ丼セット
- チンゲン菜の彩り塩炒めセット
- いぶりがっことレタスの燻製ポテトサラダセット
- 5種野菜と鶏団子のトマトカレースープセット
- ご飯



開催
日時

6月6日(金)

10:00～12:15 受付9:50～

会場

東区プラザ 2階和室1.2、調理室

※学習と試食は和室で行います

所在地/新潟市東区下木戸1丁目4番1号

定員

25人

行事保険

あり

申込み方法

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: 5/17(土) 14:00



参加費

※当日徴収します

組合員(同居のご家族含む)

大人(中学生以上)/1人300円(税込) 子ども/1人100円(税込)

組合員ではない方

大人(中学生以上)/1人450円(税込) 子ども/1人150円(税込)

持ち物等

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



*お申込みが定員を超えた場合は抽選となります。

*お申込みいただいたすべての方に当落通知を、お申込みいただいたメールアドレスに
5月21日(水)にご連絡いたします。

*お申込み後の自動返信メール、当落通知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、組合員登録前ですので組合員ではない方の参加費となります。

*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 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

@235dls1b

チェック!



ときめき学校2024～ささかみ～ おぼろ豆腐を作って`ささかみ`を食べつくそう!

3月15日(土)に黒崎市民会館調理室にて21人が参加し開催しました。

最初に株式会社ささかみ安中さんより、パルシステムとの関わりや歴史、「うめてば豆腐」「国産大豆ミニとうふ(絹)」の商品について、大豆や水、にがり、消泡剤不使用などの特長などを話していただきました。

次に「うめてば豆腐」の豆乳でおぼろ豆腐を作りました。

温度調節、にがり投入後の混ぜ方などいくつかポイントがありましたが、講師の説明をきちんと聞いて作ったので、ふわふわのおぼろ豆腐が完成しました。



おぼろ豆腐
づくりに挑戦!



試食はできたてのおぼろ豆腐、炊き立てごはん、豆乳入り豚汁、産直茶豆のがんも、うめてば味噌の4品でした。

デザートのカスタードプリンを食べながら大豆についてのお話もあり“ささかみ”をじっくり学びたっぷり味わいました。

参加者の感想

参加者からは、「原材料の大豆や水についてのお話、豆腐ができる加工工程の動画視聴がわかりやすくとても良かったです」「豆腐に対する熱い思いが伝わってきて今後も応援していきたいと思いました」「にがりの混ぜ方完璧!と思ったのに、いざ出来上がったらい白い豆乳が残ったままのところもあり悔しかったですが、とても美味しかったです!」と感想をいただきました。