

ときめき通信

377号

8月3回

パルシステム新潟ときめき機関紙

[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7月30日～8月5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)

投稿ひろば

ときめき

＼ みんなでおしゃべり ／



✉ PIPOPA さん



✉ 毎日が修行です さん

いつもパルさんの牛乳や焼きおにぎりバーガー愛用の我が家😊

我が家は子どもが4人(5年、2年、年長、1歳半)いるためおいしいものはいつも争奪戦!!もはや食の戦国時代です!

今までその戦いに一番ちびっ子は参加していませんでしたが、最近は一丁前に参戦、いやむしろ勝者..笑..。

「～の人」と言うと、「ハーイ」と、何でも手をあげるちびちゃんなのですが、ねえね、にいにもたまず「かわいいひと～」「かわいいから何でもゆるされると思ってるひと～」と言われ「ハーイ」と元気に答えてしまって、みんなが爆笑しています。まあかわいいから仕方ないよね～(笑)なーんて

お気に入りの商品、身のまわりの出来事やご家族のおもしろエピソードなどを大募集!

ときめき通信に掲載の方には **パルシステムポイント100ポイント** を進呈します。☆

イラストや写真の投稿もOKです。

投稿方法

①か②どちらかの方法をお願いします。

写真は②の方法をお願いします。

① 配送便

下の「投稿カード」をご利用ください。必要事項を記入後点線で切り取り、注文用紙と一緒にオレンジの袋に入れてください。

② インターネットから

2次元コードを読み取りフォームから投稿してください。
写真の送付先アドレスは投稿フォーム送信後に表示されます。



写真の投稿はこちら!

注意事項

- ・組合員番号・組合員氏名は必ずご記入・ご入力をお願いします。
- ・投稿いただいた中から「ときめき通信」に掲載するものを選ばせていただきます。また掲載したものをSNS(Instagramなど)で紹介する事もございます。
- ・ペンネームは掲載時に使用します。空欄の場合はイニシャルで掲載します。
- ・掲載の際、趣旨を損なわない範囲で内容を変更する場合がございます。
- ・お預かりした個人情報はポイントプレゼント、広報関連以外には使用しません。
- ・「おためし宅配」利用中の方は組合員登録後にご投稿いただけます。



投稿カード

お気に入りの商品、身のまわりの出来事やご家族のおもしろエピソード、イラストなどをお寄せください。

組合員氏名

組合員番号

ペンネーム

event 開催報告

梅と花見糖で素敵な梅しごと体験 「梅シロップ」作り

6月7日(土)に黒崎市民会館にて31人が参加し開催しました。

最初にパルシステムのレシピサイト『だいどこログ』の梅しごとレシピから「梅ビネガー」や「炭酸シロップ煮」など梅レシピの紹介をしました。

梅シロップは、梅のなり口(ヘタ)取りやビンの消毒などのやり方を見てもらった後に作りました。作った後は、梅のりんご酢漬けの炭酸割ドリンクと梅ジャムを試食しました。

最後に梅産地の現状をホームページや動画で紹介し、産地への感謝や応援の気持ちをメッセージとして参加者全員に書いていただきました。

*メッセージは後日事務局より『梅の今を知って、産地にメッセージを送ろう』企画から生産者に送りました。



参加者からは「梅シロップ作りのきちんとした方法を知れて嬉しかった」「工程が簡単で子どもと一緒に参加にピッタリでした」「産地の現状がわかりました。梅をより大切に扱いたいと思いました」「他のレシピも用意していただいて有難かったです」と感想をいただきました。

作るみんなにやさしいお料理セット 学習&調理ランチ会

6/6(金) 下越エリア会主催

東区プラザ和室と調理室で15人が参加し開催しました。

最初に、パルシステム農産加工開発課の職員から、お料理セットについて、国産・産直中心の食材を使用し、手軽に10～15分で調理でき、環境に配慮したリサイクル可能な紙製トレーを採用していることなどの説明がありました。

次にお料理セットの加工施設である板倉加工センターの衛生管理や加工の工程、セット作業などを動画で視聴し商品の安全性への理解を深めていただきました。

その後、調理室に移動しお料理セット4種を3人で協力して作り、ごはんと共にワンプレートランチを完成させました



参加者からは「簡単にあっという間に作れた」「味付けのアイデアが参考になった」など初めてお料理セットを体験する方も多く、その便利さを実感してもらいました。

また、産地の余剰野菜や規格外野菜を使ったレシピ作りやカット野菜として使用できない部分(にんじんのヘタやピーマンの種など)が堆肥化されていることを知った参加者からは、「もったいない部分を利用したレシピがいっぱいできるといいですね」「堆肥化されていることを知れてよかった」などの感想をいただきました。

理事会 だより

第6期 第1回 理事会報告 2025年6月19日(木)開催

【議案】

- 第1号議案 第6期理事会における「役付理事互選」及び「代表理事選定」並びに「理事長・専務理事に事故がある時その職務を代行する理事選任」の件

第6期 第2回 理事会報告 2025年6月24日(火)開催

【議案】

- 第1号議案 5月度決算概況の確認及び6月度借入予定額承認の件
第2号議案 2025年度 個別の役員報酬額決定の件
第3号議案 賃金規定改定の件

2025年5月事業状況

組合員数(5月末現在)	19,292人	昨年対比 107%
出資金(5月末現在、出資預り金含む)	253,855千円	昨年対比 114%
供給高(2025年4月から2025年5月累計)	391,661千円	昨年対比 105%