

ときめき通信

4月5回
408号

pal*system

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)

ホームページやSNSなどでも様々な情報をお知らせしています!

ホームページ



Instagram



フェイスブック



LINE公式アカウント



パルシステム連合会

ホームページ



参加募集

味の探求♪

たべるチーム・新潟西エリア会 合同主催

だしとつゆのお試し会

毎日の料理に欠かせない「だし」と「つゆ」。でも、その違いや特徴を実際に食べ比べたことはありますか?

今回は、2種類のだしと3種類のつゆを、そのまま味わったり、そうめんつゆとして楽しんだりしながら、それぞれの個性や味の違いを探求するお試し会を開催します。「だし」は、原料や製法によって味は大きく変わります。「つゆ」も、濃さや風味の違いで、お料理の仕上がりが変わってきます。実際に食べ比べることで、きっと新しい発見があるはず♪

お1人でのご参加も、お友だちを誘ってのご参加も大歓迎! みんなで味わい語り合いながら楽しい時間を過ごしましょう。お申込みをお待ちしています。



ご参加の皆さまにはお土産もご用意しています♪



会場 黒崎市民会館 3階調理室
所在地/新潟市西区鳥原909-1

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: 4/25(土)14:00

開催日時 **5月14日(木)**
10:00~11:40

参加費	組合員 (同居のご家族含む)	組合員ではない方
当日徴収します。 未就学園児無料	1人/300円(税込)	1人/450円(税込)

定員 15人 ※お申込みが定員を超えた場合は抽選となります。

持ち物 ・エプロン、三角巾
・筆記用具
・マイ箸
・水分補給の飲み物
行事保険 あり

*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4月29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になります。
*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

塩きりこうじから始める! 産直大豆ドライパックで手作りみそ体験&ランチ会



3/5(木)黒崎市民会館で開催し14組 15人が参加しました。

塩きりこうじを最初から手作りし、みそを仕込む作業が一番時間がかかる大豆を煮る工程は産直大豆ドライパックを使うことで時間短縮して、手軽に本格的なみそ作りを体験しました。

最初に乾燥こうじにお湯を入れて戻し、資料をもとにみそ作りの工程について詳しく説明しました。大豆は大鍋で煮て、煮あがった大豆を袋に入れてつぶした後に、戻したこうじに塩を混ぜて塩切りこうじを作りました。つぶした大豆と塩切りこうじをよく混ぜ合わせ、各自持参の容器にみそ玉を作って入れ、表面を平らにし除菌をしてみそ作りは完了しました。参加者の皆さんは一つ一つの工程を丁寧に行い、手作りみその魅力を実感されている様子でした。

ランチタイムでは、ごはんと野菜たっぷり鶏だんごのみそ汁、しいたけ、エリンギ、ぶなしめじなどきのこを使ったきのこ味噌を味わっていただき、みその様々な活用法を楽しんでいました。

交流時間では「天地返しはしなくていいのかわりか」「カビがはえたらどうするのか」などの質問もあり、みそ作りや保存方法について詳しく学んでいただくことができました。

参加者からは「難しいと思っていたけど意外に簡単でした」「ポイントをふまえた説明でわかりやすかった」「きのこ味噌がおいしかった」などの感想をいただきました。

みそは熟成に6カ月かかりますが、「みその出来上がりが楽しみ」と話されていました。塩きりこうじから始める本格的なみそ作りを通して、手作りの良さや食への関心を深めていただく有意義な時間となりました。

