

ときめき通信

7月1回
416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
ページインス
タ
グラムフェイス
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event
開催報告たべるチーム・新潟西エリア会主催
味の探求♪
だしとつゆのお試し会5月14日(木)黒崎市民会館で開催し、
5組7人が参加しました。最初に参加者は、それぞれの素材や特長について説明
を聞きながら、用意しておいた基本のだし湯とつゆの
「原液」を実際に飲んで舐めて、香りや味の違いを比べ
ました。次に、茹であげたそうめんを使い、そうめんつゆとして
試食を行いました。3種のつゆをお湯(湯冷まし)で希釈したものはあらか
じめ用意しておき、薬味のねぎやしょうがと一緒に、美
味しい食べ方のアレンジとして「鯖の水煮缶」も添えて
味わいました。さらに、つゆとだしを自分流に組み合わせて試食する
体験も行いました。「この組み合わせが美味しい」「自分はこれが好み」な
ど、様々な感想や意見で盛り上がりました。アレンジと
して用意した鯖の水煮も大変好評でした。参加者からは「興味があって比べてみたかったので、今
日を楽しみにしていました」「そうめんつゆにだし湯を
入れる発想はなかったので、風味が上がり大発見でし
た」「気になっていたこだわりつゆ、うまみつゆを比べら
れて、それぞれの美味しさがよく分かりました」などの
感想をいただきました。今回の食べ比べを通じて、だしやつゆの奥深さを学び、
毎日の食卓がさらに楽しくなるような有意義な時間と
なりました。原液で
まずは試飲アレンジで
「鯖の水煮缶」も
添えて試食♪比べて試して
新しい発見も
ありました！今回試した
つゆは少し「甘め」の
仕上がり。便利つゆ
900ml本醸造しょうゆをベー
スに、国産のかつお節、
さば節と昆布のだしで
コクを出しています。次回
企画 7月1回 コトコト Kinari
765円(税込)しょうゆの風味を
たたせた、
やや辛口の味わい。こだわりつゆ
900mlしょうゆの原料となる
大豆や小麦をはじめ、だ
し原料のかつお節やさ
ば節、昆布、さらに砂糖
や塩、みりんなどすべて
の原料を国産に限定。次回
企画 7月1回 コトコト Kinari
862円(税込)便利つゆ・こだわりつゆと
比べ約20%減塩した
甘めのつゆ。うまみつゆ
500mlだしの原料は国産のか
つお節、宗田かつお節、
さば節、昆布。次回
企画 7月2回 Kinari
613円(税込)

※企画回、価格に変更になる場合があります。

お知らせ

2026年10月より請求はがき発行が有料になります

詳しくはこちらから

1通につき
110円
(税込)手数料を
0円に
するには？「アプリ(オンラインパル)」への登録 または
「口座振替」への切り替え

をお願いします。



【重要】パルシステム手数料「減免制度」見直しと再申請のお願い

詳しくはこちらから

2026年10月より
手数料体系が
変わります。現在「フリー」「シルバー」特典をご利用中の方は、継続のため9月30日(水)
までに書類の再提出が必要です。
期限を過ぎると自動解除となりますのでご注意ください。