

ごちそう続きの年末年始に

# ほっとするいつもの味を!

12月5回  
〈歳末特別号〉

目利きが見込んだ天然ぶりを  
新年の食卓にどうぞ。



調理例

目利きの「これぞ!」ポイント

- 産卵前の脂のりがよい  
3月から4月漁獲の天然ぶり
- 7kg以上の大型サイズを厳選
- さらっと上品な脂と身質のしっとり感が特徴

pal 産直

フライド

冷凍

コトコト・Kinari

きなりセレクト

101

365131

長崎の産直天然ぶり切身

2切160g **298円**(税込322円)

長崎県で水揚げされた脂ののった大型天然ぶりの切り身。解凍後、塩焼きや照り焼きなどに。  
257kcal◎0.1g/100g 賞味180日

くらし  
応援  
特別価格

ぶり/長崎(長崎県漁業協同組合連合会)◎長崎

1月1回

かための食感、やさしい味わい。  
たまごの風味豊かな“懐かしプリン”です。

シンプル

原材料は生乳、産直たまご、砂糖と家庭にあるものだけ。ゲル化剤も香料も使っていません。

産直たまご

その日の朝に割ったばかりの新鮮な卵で作っています。

余剰卵の活用

毎日産まれる卵。とくに年末年始に増える余剰卵を上手に活用しています。

pal 産直 原料 フラノール

GMO不使用 冷蔵

コトコト・Kinari

きなりセレクト

101

365131

カスタードプリン

85g×3 **188円**(税込203円)

生乳、卵、砂糖のみで作った、家庭で作ったような味のプリンです。パルシステムの産直卵使用。

卵・乳 107kcal◎0.1g/1個 賞味16日

特別価格



生乳/国産、卵/国産(茨城乳業)◎茨城



盛りつけ例

あなたのおみやりを全国にお届け

パルのはこ

全国宅配サービス「パルのはこ」は  
2022年1月1回より再開します。  
ご注文お待ちしております。

※(1月1回のみ)「パルのはこ」お届け指定日は、1月1回の配達曜日を含む3日以内となります。



お問い合わせ

※通話料は無料です。

パルシステム東京・パルシステム神奈川・パルシステム千葉・パルシステム埼玉・  
パルシステム茨城 栃木・パルシステム福島・パルシステム静岡・パルシステム新潟ときめき

【パルシステム問合せセンター】

**0120-868-014**

パルシステム ヘルプ 検索

月～金曜日: 9時～20時  
土曜日: 9時～17時



※年内の12/26(日)は9時～20時まで。12/30(木)は18時まで。12/31(金)～1/3(月)はお休みです。

※年始の1/8(土)は20時まで。1/9(日)は12時までの受付となります。

※お問い合わせ内容の確認とサービス向上のために、通話の内容を録音しております。

パルシステム山梨

パルシステム群馬

甲斐センター 0120-28-5891

高崎センター 0120-60-5118

西桂センター 0120-32-1061

渋川センター 0120-36-3315

一宮センター 0120-21-9898

東毛センター 0120-63-3735

※センターによって、携帯電話からはご利用できない場合があります。

※12/30(木)はパルシステム山梨は18:30まで、パルシステム群馬は20:00までの受付となります。