



MOMO NEWS 2024

発行責任者：杉山賢治

みなさんこんにちは。センターサポーター通信をお届けいたします☆

今回のサポーター通信は…

- (1) センターサポーターが試食！Palのインスタントスープ★をご紹介
- (2) 石けんの学習会報告 *私のおすすめはこれ!!
- (3) Pal商品「マルセイユ石けん」の紹介
- (4) 商品モニター活動についてご紹介！オフ会開催報告
- (5) 「お魚のプロから学ぶ お魚調理のコツ」イベント開催報告 です♪

ぜひ最後（裏面）までお読みいただければ幸いです◎

MOMO NEWSをカラーでもご覧いただけます！こちらの2次元コードよりアクセスしていただき、一宮センターサポーターをご覧ください☆ →



センターサポーターとは…
センターの応援団！所属しているセンター方針に沿って、組合員目線でセンターを応援しています。メンバーはみなさんと同じパルシステムを利用している組合員さん。月1回会議を行い、イベント企画や通信にて情報発信を行っています♪

「記事担当」
センターサポーター
S.S.さん



石けん学習会を7月の定例会にて開催。実際に実験や実演を見ながら、汚れの落ちる仕組みや石けんの歴史、そして「石けん」「アルカリウォッシュ」「重曹」「クエン酸」「酸素系漂白剤」の使い方を学びました！

★Palのインスタントスープ★

mini商品学習会を6月の定例会にて開催。Palのインスタントスープについて学びました。試食した感想とセンターサポーターの人気ランキングをまとめました(*^▽^)

★アレンジレシピ★

『ホットケーキミックスでつくるコーンスープ』

- 【材料】
- ・粉末コーンスープ 17g (1袋) ・牛乳 大さじ6
 - ・ホットケーキミックス 200g ・サラダ油 大さじ2
 - ・冷凍コーン 約30g

- 【作り方】
- 1.ボウルに粉末コーンスープ、ホットケーキミックスを入れて へらで混ぜ合わせる。
 - 2.牛乳、サラダ油を加え、混ぜてひとまとめにする。
 - 3.オーブンの設定温度を180℃にして予熱を開始する。
 - 4.2の生地を厚さ2～3cmになるようにまるく広げ、包丁で6等分にカットし、生地同士がくっつかないように2cmくらい離して天板にのせる。
 - 5.冷凍コーンを生地全体に散りばめる。(焼く過程でコーンがとれないように少し生地に埋め込むようにする)
 - 6.オーブンで約15分焼いて完成☆彡

★人気ランキング★

No1 産直たまごのふわふわスープ

No2 産直もずくのスープ

No3 産直わかめのあっさりスープ

No4 北海道コーンがおいしいスープ

★スープを試食した感想★



たまごスープはフリーズドライ製法ならではのふわふわたまごを楽しむことができます。子どもも何このふわふわで美味しいスープと感動していました。

乳アレルギーをもっている息子くんも食べられるありがたいスープです☆彡



三つ葉が入っていて三つ葉好きな私はお湯入れるだけなのに三つ葉の香りはするし、もずくはツルツと喉ごしも最高。味は少し私には濃いめだったのでお湯を足しましたがとても美味しかったです。

柚子がさっぱりとした味わいで暑い季節でも飲みたいくなります！



わかめスープはたくさんわかめがはいっています。肉厚で歯ごたえがよく乾燥わかめとは思えません。スープの味もシンプルで美味しかったです。

どんな料理にも合う！飽きのこない味わいです。



北海道コーンがおいしいスープは優しい甘さで子どもも大好きです。牛乳や豆乳で割ると本格的な味になると聞いたのでまたやってみたくて思っています！

あと5歳若かったら、間違いなく1位なスープです!!めっちゃくちゃ濃厚♪

★石けん学習会★



石けんと合成洗剤の違い！



★合成洗剤★

お肌にやさしい

【肌への影響】

お肌に残って荒れたり、かゆみをおこす心配がある

石鹸カスがでる。水によって洗う力かわる。

【石けんカス】
【洗う力】

石鹸カスがでない。洗う力がどんな水でも同じ。

分解されやすく水の中の生き物へ害が少ない。

【環境への影響】

分解しにくく生き物や環境への害が心配。

汚れには種類がある！

★汚れをみて洗剤を使い分けることが重要です★

【酸性の汚れには…】

【アルカリ性の汚れには…】

【カビ、細菌、茶渋の汚れには…】

石けん 重曹
アルカリウォッシュ

油汚れ・アカ・服の皮脂
汚れなどに効果的！

クエン酸

トイレ、水あか、たばこのヤニなどに効果的！

酸素系漂白剤

水筒、マグカップ、洗濯槽の掃除などに効果的！

わたしのイチオシ！



500g
328円(税込361円)

『 酸素系漂白剤 』

私は塩素系漂白剤しか使ったことがなかったので臭いもしないし汚れも落ちて驚きました！

= 水筒やカップの茶渋の落とし方 =

- 1.水筒やカップに酸素系漂白剤をいれる。
- 2.お湯 (40℃～60℃) を入れ、つけ置きをする。
- 3.最後に洗い流して完了！

※お湯2Lに対して大きさ1 (15g) が目安です。
※水筒は立てたまま、中に酸素系漂白剤、お湯を入れてください。表面のコーティングが取れてしまう可能性があります。十分注意してください。

私達の身体は水からできている！そして水は川や海、山をめぐり私達のところへ。だから…なるべく環境生き物への害が少ないものを使おう♪



【まとめ】

人間が偉いわけではなく自然の中で生かされているということに忘れずに、自然と共に共存し、私達の出したものが、めぐりめぐって自分に返ってくるので、自分達ができることから始める。その一つにどんな洗剤を使うのか？環境にやさしいものは、自分にもやさしいと思い一つ一つ選択していくことが大切だと思います。

★産直オリーブオイルのマルセイユ石けん★

ウディな落ち着いた香り



1個 100g
780円 (税込858円)

— マルセイユ石けんのご存知ですか？ —
1688年、当時のフランス国王ルイ14世は、マルセイユでの石けん製造に厳しい品質管理を定めました。そのひとつが「原料油脂72%以上がオリーブオイルであること」。保湿性に優れ、使い心地もよい「マルセイユ石けん」は、今では、世界中で“いい石けん”の代名詞となっています。

— パルシステムのマルセイユ石けん —
主原料には、パルシステムオリジナルの調味料、『産地限定エキストラバージンオリーブオイル』を使用。スペインの産直産地ができる限り農業を使わず栽培し、収穫後24時間以内に搾汁したフレッシュさが自慢のオイルです。

★「お魚のプロから学ぶお魚調理のコツ」イベント★

— お魚イベントを開催 —
佐賀県のシーボーン昭徳の西木さんをお迎えして、遠洋まき網漁船に同乗されたときの様子や干物の製作過程など、九州弁を交えて楽しく分かりやすくお話していただきました。調理実習では、アジの開き方とサバ・サワラの3枚おろしのコツを教えていただき、2品の料理を皆さんと一緒に作りました。

— 魚の捌き方・3枚おろし —
捌き方のコツは「包丁を背骨と平行に入れること」だと聞いて、実際にやってみると想像以上に難しいものでした。骨の硬さや身の繊細さに苦戦しましたが、西木さんをはじめ、全漁連の石井さん、吉田さんの丁寧なご指導のもと、魚を捌くことができました。

— 調理&昼食交流会 —
調理はテーブルごとに分かれて「アジ開きふくら蒸し」と「サバの竜田揚げカレー風味」を作りました。どちらもフライパンひとつでできて時短になるので助かります。質問コーナーでの「魚の臭みを抑えるにはどうしたらよいか？」という問いには「臭みの原因は魚の汁にあるので、しっかり解凍してよく水分を拭き取ること」が大切だと仰っていました。日々パルで届けられるお魚には、漁業関係者の方々の様々な工夫や努力が背景にあることを知りました。そういった過程に思いを馳せながら感謝していただきたいと思っています。



「記事担当」
センターサポーター
I.M.さん

我が家の息子は皮膚が弱く髪から全身、小さなころから私が手作りしたマルセイユ石けんを泡立てて愛用しています。

【使った感想】
初めて使ってみました！主原料にパルシステムのエキストラバージンオリーブオイル使用なんて贅沢！贅沢すぎます！泡立ち抜群！さっぱりとした洗い上がりになりしっとりとした肌ざわりラベンダーの優しい香りにも癒されました。自分で手作りするよりも良質な石けんをパルシステムさんで購入できるなんて嬉しいです！今後も購入していきたいと思っています！

「記事担当」
センターサポーター
M.R.さん



★商品モニター活動★

「記事担当」
センターサポーター
H.A.さん



商品モニター活動とは…
センターサポーター4人からのおすすめ商品(4種類)を4回にわたりお届けをし、使用・試食してもらい、アンケートに答えてもらいます！その他、2回開催する商品モニターオフ会(オンライン開催)に参加する活動です！今回は一宮エリアの5名の組合員さんが商品モニターとして活動してくださっています☆彡

【モニターオフ会開催報告】

8月8日に第1回商品モニターオフ会をオンライン開催しました。商品モニターさんに直接商品のことや組合員活動についてお話をする会となっています。第1回は和風だしの素かつお風味をお届けし、味噌玉の作り方をご案内しました。第2回は産直米のえびピラフ250gを2パックをお届けし、アレンジレシピなどをお伝えしました。ご応募いただいた組合員さんから事前に伺った感想をもとに当日はより詳しく商品を食べさせていただいた感想や、どのように使っていたかなど様々なお話を伺うことができました。センターサポーターからも味噌玉用のケースがあることや、普段の使い方、さらに参加者それぞれのお気に入りの商品を伺ったりと、とても楽しい時間を過ごすことができました。次回のオフ会もとても楽しみです。



和風だしの素
かつお風味
6g×24袋
428円
(税込462円)



産直米の
えびピラフ
250g×2
398円
(税込430円)



あと2品をお届けして、アンケートとオフ会を開催予定をすしゅ

一宮センターサポーター主催イベントを開催しています！

報告をさせていただきました
「お魚イベント」は9/25に開催！
そして、「産直連続講座」を
11/14に開催します♪
次回は…2025年1月に
メーク・スキンケアの
イベントを計画中です。
チラシをチェックしてくださいね♪

メールでも受付中！

件名に
「MOMO NEWSアンケート」
本文に
「Q1. Q2. の回答」
「お名前」「組合員番号」を
ご入力の上、
yamanashi-katudou@pal.or.jp
までお送りください！

■アンケート×切：11/15 (金)



●アンケートに答えてプレゼントをもらおう！●

*アンケートをご提出した方の中から抽選で5名様に『産直オリーブオイルのマルセイユ石けん』をプレゼント！

ぜひ皆さんご提出くださいね♪ *プレゼント内容が変更になる場合もございます。ご了承ください。

✕キリトリ✕

★MOMO NEWS アンケート★

Q1.センターサポーターのイベントに参加したことがありますか？または参加してみたいですか？
(○をつけてください。)

参加した ・ 参加したことがない ・ 参加してみたい

Q2.MOMO NEWSを読んだ感想をお書きください。

お名前： _____

組合員番号： _____

■アンケート×切：11/15 (金) 担当：活動支援課 興石