



2025年

諏訪センターサポーター通信

【かりん】vol.1

諏訪センターサポーター通信はHPにてカラー版を公開中です！ぜひご覧ください☆

パルシステム山梨 長野センターサポーター



こちらの二次元コードからアクセスできます♪

発行責任者 諏訪センター長 渡辺
問い合わせ先 活動支援課 秋山

2025年度メンバー紹介

T・R

++ご自身やご家族に自画像を描いていただきました++

*松本市
*ナチュラルス純米こうじ配合化粧液
お米からできた化粧品ってどんなものなのか気になって試しました。とろっとした感じで肌になじみやすく、クリームと共に、ニキビが気になる子どもも愛用中！
*サポーター活動2年目です。まだまだ知らないことがたくさんあるので、活動を通じてもっとパルの事を知りたいと思います。また、多くの商品の魅力もお伝えできればと思います。よろしくお願いいたします。



H・M

*塩尻市在住
*宮崎県産こまつな小さめカット
→離乳食にとっても便利！
*礼文島船泊の産直・旬の真ほっけ開き
→大きくて肉厚でふっくらしていて美味しい！
*初めてセンターサポーターとして活動させていただきます。学習会やイベントを通してパルシステムの魅力を学んで皆さんにお伝えできたらと思います。



A・A

*茅野市
*産直うらごしかぼちゃ、産直大豆ドライパック
*諏訪センターサポーター2年目になります。今年は何んな楽しいことがあるのか、どんな出逢いがあるのか、今からワクワクしています(^^)宜しくお願いします！



T・K

*諏訪郡下諏訪町
*までっこ鶏蒸し鶏、花見糖
*サポーターとしての引き出しを増やし皆さんと共有出来ることを楽しみながら活動できたら嬉しいです。どうぞよろしくお願いいたします。



名前(イニシャル)
住んでいるところ
好きな商品
意気込みを一言！

渡辺センター長

2025年度も組合員さんが楽しく参加できる企画を考えております。「産直交流企画」、「年末のおせち企画」などなど…皆さまにお会いできる日を楽しみにしております。どうぞよろしくお願い致します



センターにも遊びに来てね♪

Let's go!

小谷眞弓(担当理事)

諏訪センターサポーターの担当は2年目になります。サポーターの皆さんと一緒に、楽しみながらパルシステムの魅力をお伝えし、諏訪センターを盛り上げていきたいと思ひます。よろしくお願いいたします。

秋山由香(事務局)

今年度諏訪センターサポーターの担当になりました！サポーターの皆さんと一緒に、パルシステムの良さをお伝えできたらと思ひます。よろしくお願いいたします(^^)／

年間予定

- 7月 ①パルシステム総選挙 @諏訪センター
- 7月26日 ②諏訪センター開所 1周年記念イベント出店
- 10月 迎春商品試食イベント
- 12月 産直連続講座
- 3月 お楽しみイベント



ご参加お待ちしてま〜す

おいしく食べて資源・食文化を守る！



パルシステムのうなぎ！

今季初のセンターサポーター通信となります。初回はうなぎのおすすめとなります。ほんと美味しいので、ぜひ、お試しいただければ幸いです。



オススメ！

パルシステムのうなぎはここが違う!!

- マチのある包装材を使う真空パック方式なので、ふっくら感がそのまま！
- カット商品もカットしてからタレ付け4回。なので断面にもタレが染みるこだわりがある。(一般的にカット商品はタレ付き長焼きをカット) 加えて食材検査を都度行い品質管理を徹底しているので、くさみが少なく美味しい。(T・K)

諏訪センターサポーター通信「かりん」のご感想などをぜひ送ってください。

メールでのご意見、ご感想はこちらから



ちょっとアンケート：パルシステムのウナギを食べたことはありますか ある ない

皆様のご意見
ご感想
お待ちしております

※3/外掲載 OK ・ NG

組合員名： _____

組合員番号： _____

■ 〆切：2025年6月20日(金) 送り先：活動支援課 秋山まで

◆パルシステムの考え方◆
「大切に食べ続けると同時に、資源回復の取り組みを行う社会づくりをめざします。」

パルシステムのウナギについて学習しました！

ニホンウナギは2013年に絶滅危惧種IB類に指定されました。絶滅危惧種=食べることへの規制はかかりません。2009年に日本から2,500kmのマリアナ海域で卵が発見され、その生態が明らかになってきました。パルシステム「大隅産うなぎ」を利用することで、利用点数に応じて支援金が「大隅うなぎ資源回復協議会」に送られます。鹿児島大隅地区は、火山灰台地で弱酸性の豊富な地下水を生む、養殖に適した地域です。直営加工場だから生産者が明らかで、放流事業等を通じて信頼関係があります。(T・R)

++産地の特徴的な取り組み++ モニタリング調査の様子
 ①支援金を活用した資源回復活動
 支援金は「放流モニタリング調査」などに使われています。
 ②「大きく育てたうなぎ」の供給
 限られた資源を大切に利用するため、大きく育てて可食部を増やしています。



☆サポーターが試食してみました☆

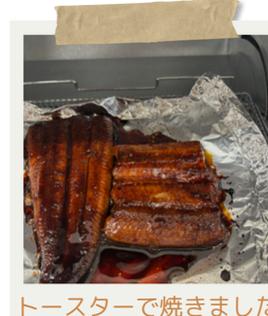
正直鰻はあまり...でしたが、試食会でオーブントースターでタレを少しかけ、温め直すとおいが軽減され、食べやすくなりました。皮はパリッと歯切れ良く、中はふんわりした食感が楽しめます。甘すぎないタレ最高。(K・T)



程よく脂がのって、ふっくらしていて美味しかったです！臭みも無く、味がしっかりしているのでご飯がどんどん進んじやいます！トースターで焼くと香ばしさがでてより美味しかったです♪ (H・M)



うなぎの美味しい食べ方！



トースターで焼きました

温めたうなぎにタレをかけて食べるのも美味しいのですが、より美味しくいただける方法があります。

- ・くっつかないホイルに温めたうなぎをのせ、タレを多めにかけて、トースター(強火)で2分ほど温めます。
- ・この時、焦げ防止のためトースターは予熱しないのがポイント！
- ・タレの周りがフツフツし始めたら完成です！香ばしさがプラスされ、とっても美味しいのでオススメです。(A・A)

次週配布のおすすめチラシもcheck!!

+滋養と美容に+

がん予防、ボケ予防、動脈硬化予防、眼精疲労緩和、風邪予防、美肌、骨粗鬆症予防、滋養強壮...ウナギは、古くは「万葉集」の時代から強壯食品として、夏の盛り、土用の丑の日などに食べられてきました。栄養学的に見ても豊富なタンパク質、卵の約6倍含まれているビタミンAをはじめ、ビタミンB1、B2、D、E、さらにはカルシウム、鉄分と体に必要な栄養素がこれでもかというほど含まれている優秀な食品です。多すぎると心配された20%を占める脂質も、研究により不飽和脂肪酸のEPA(エイコサペンタエン酸)やDHA(ドコサヘキサエン酸)を多く含んでいることが判明し、脂っこいイメージとは裏腹に、意外なほど体に優しい食材といえます。

「超えムービー」うなぎと生きるみち



もっと知りたい方は、YouTubeをチェック!!

7月1回企画

注文番号：101【コトコト・Kinari】

大隅産うなぎ蒲焼
2尾240g

2,790円(税込3,013円)

キリトリ



「らし応援 最安値!!」