



MOMO NEWS

2025 発行責任者：川崎隆次

「記事担当」
センターサポーター
M.Rさん



開催報告

2月25日ぴゅあ総合にて「お魚商品モニター学習会&交流会」を開催しました。学習会では松岡水産(株)の松岡さんとオンラインで繋ぎ、スモークサーモンの製造工程などお話しいただきました。交流会ではモニターのみなさんとお料理セット商品の「銚子産いわしつみれと産直鶏の寄せ鍋セット」を調理しました。さらに「チルドのさばの味噌煮(骨取り)」と「チルドの北海道さけの塩焼き(骨取り)」、スモークサーモンを使ったカプレーゼ風サラダ、ジェノベーゼトーストを添えてお魚ランチが完成しました。さばの味噌煮と鮭の塩焼きは、レンジで温めるだけで簡単にできる松岡水産(株)おすすめのお魚商品です。みなさんの試食の感想として、「魚の骨とりがされているので高齢の親にもすすめたい」「さばの味噌煮は煮汁までおいしいのでごはんにかけて食べたい」「お魚の臭みも少ないので子どもも食べてくれそう」などのお声をいただきました。

パルシシステムのお魚商品は、食べやすく調理しやすいようによく工夫されていて、忙しい日々のなかでも手軽に取り入れられると感じました。今回のモニター活動を通して、魚のおいしさや魅力をあらためて感じることができ、とてもよい機会になりました。この取り組みがきっかけとなり、より多くの方にもっと魚を身近に感じてもらい、日々の食卓で「お魚たべたい!」という思いがさらに広がると嬉しいです。



お魚ランチを
楽しく交流しながら
食べました!



お料理セットで
簡単調理♪
いわしのつみれもおいしい!

みなさんこんにちは。一宮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) お魚商品モニター交流会&学習会 開催報告
(2) 予告! Last! MOMO NEWS発行のお知らせ
(3) サポーターアンケート&プレゼント応募! について
(4) モニター交流会の感想 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.Hさん

商品のpoint!

モニター交流会 & 学習会 ～コア・フード野付のスモークサーモンについて学ぼう～

スモークサーモン学習会

秋鮭は、もともと塩鮭・いくら・鮭フレークに加工され、一部が鍋料理などに活用されるだけでした…。

パルシシステムは、「北海道の天然素材で様々な商品をお届けしたい!」と、松岡水産株式会社と一緒に生食で食べられることが少ない秋鮭を「生食のスモークサーモン」として商品開発しました! 温度管理や菌数コントロールが求められる生食を実現するために、原材料の調達から加工・製造し、消費者の手元に届くまでの一連の流れ(供給の連鎖)を構築し、安心・安全、そして素早く対応できるようにしました!



428円(税込462円)
次回企画: 4月3回

コア・フード野付の秋鮭スモークサーモン 35g×2

- 秋鮭のオスのみを原料に!
メスは卵に栄養がいきまわらず、身もやわらかい。オスは身の色が良く、かたさも丁度良い。
- 生食用の基準(色目や品質)を設定!
色目や品質を人の手、目で見て判断している。
- 手間暇かけたスモークサーモン
人の手で丁寧に三枚おろし・骨取り桜のチップを使用してじっくり冷燻。使いやすい規格づくり(冷凍小分けパック)
- 原料は秋鮭と塩のみ!
一般のスモークサーモンは他にもいろいろなものが入っていますが、コア・フード野付のスモークサーモンは秋鮭と塩のみです!

今回の学習会で、日本の水産業が深刻な危機にあることを知りました。

主な原因… ・漁業者の後継者不足 ・気候変動による魚種の変化 ・漁獲量の変化

このままでは、将来「お魚が食べられなくなる日」が来るかもしれないことに衝撃を受けました。2011年に肉の消費量が魚を初めて上回って以来、その差は広がり続けています。調理の手軽さからついお肉を選んでしまう人が多い中、私自身もそうだったと気づきました。しかし、今回の学びで「食べる」ことが水産業への大きなエールになるとわかりました。

組合員の皆さんがお魚を食べて水産業を応援してもらえるように、パルシシステムの水産品の良いところをお伝えします。

パルシシステムの水産品の良いところ

- ・産直提携しているので生産者の顔が見える
- ・原料が厳選されている・食品添加物を極力使わない
- ・素材本来の色合い、風味が生きている

驚くほど簡単に調理できる水産品があります!

- ・レンジでたった40秒～1分で焼き魚・煮魚
- ・5～10分のボイルで完成の煮魚
- ・お魚を使ったお料理セット
- ・そのまま食べられるスモークサーモン

たくさんお魚を食べて
みんなで水産業を応援して
いきましょー!



ジェノベーゼトースト
北海道さけの塩焼き(骨とり)
さばの味噌煮(骨とり)
銚子産いわしのつみれと産直鶏の寄せ鍋セット
スモークサーモンのカプレーゼ風サラダ

予告!

Last! MOMO NEWS Vol.6の発行は4/13(月)~配布予定です!

2025年度のMOMO NEWSは4/13(月)~配布予定のVol.6で最後になります。特別号を含め...なんと7回発行になる予定です。みなさん、「アンケートに答えてスタンプをためてプレゼントをもらおう!」の応募はお済みですか? まだまだプレゼントをもらうチャンスは残っていますよ★
右下のアンケートにぜひお答えくださいね! たくさんのご応募お待ちしております!

お魚商品モニター活動&交流会・学習会

水産業を応援しよう!



お魚食べよう

まだ頼んでいない商品が
食べる事ができて、
とても参考になりました。
やはり生協の商品は、安心だし、
美味しかったです!

自分の知らない商品が結構あり、
新たな発見がありました。
試食したことで
その商品のおいしさを知ることができ、
再度注文しています。

普段頼まないお魚をいただき、
ありがたかったです。
この機会に
新しいメニューが増えて
家族も喜んでいました。

スモークサーモンが美味しかった。
生産過程を知ることができて良かった。
手間がかかっているのに安いと思った。
パルの色々な商品を知ることができて良かった。

普段、あんまり意識して
いなかったお魚のことなど、
良い勉強になった。
とても美味しかったです。

交流会のお話も
盛り上がって
楽しかったです。

骨、皮が苦手な食卓に出すことが
少なかったのが、今回実際に工程や材料、
企業努力を知った上でいただいたら、
とても美味しく、
骨もなく皮まで食べられました。
この機会に魚も食卓に仲間入りしたいと思っ
た。なにより安心・安全ですね。
ありがたいです。

【センターサポーターメンバーの感想】

お魚食べようモニターの皆さんとの勉強会、試食交流会にてたくさんのお話をする機会を持つことができとても楽しく過ごすことができました。
センターサポーターが紹介した商品の感想を伺ったり組合員のみなさんのおすすめの商品で、盛り上がりがありました。
魚が苦手な方にも商品に興味を持ってくれたこともありがたかったです。
おいしい、さかなを食べることができ、
私自身も購入の参考になりました。
モニターの皆様ご参加ありがとうございました。



モニターの皆さんと直接お会いし、モニター活動のことやパルのおすすめ商品についてなど、さまざまなお話ができ、とても有意義な時間を過ごすことができました。
魚の骨や皮が苦手な方や、魚自体が苦手な方もいましたが、この企画を通して魚を食べてみようというチャレンジしてくれたこと、またそのきっかけを作ることができたことを嬉しく思います。
水産業を応援するためにも、また自分や家族の健康のためにも、これからもパルの美味しい魚を食べていきたいです。



モニターの皆さんとサラダやお料理セットなどを楽しく作りながら交流することができました。試食で用意した松岡水産の商品チルドさばの味噌煮、チルド鮭の塩焼きは電子レンジで簡単にでき、豪華な一品になります。お魚モニターの皆さんからもとても好評で、「この商品を知らなかった」というお声が多かったです。私もさっそく購入しました(^^)骨なしなので子供たちも、ご飯おかわり! なんていつもおかわりしないのに子どもたちにも大好評でした!
交流会で試食した商品は、どれも食べたことない品で、私は見逃してばかりでした…。モニターの皆さんも同じで、カタログをよく見るようにしよう! と盛り上がりました。終始モニターの皆さん楽しそうに過ごしていただき、充実した時間になったのかなと思いました!

参加者の声!

【モニター参加者の感想】

●アンケートに答えてスタンプをためて● ●プレゼントをもらおう!●

皆様のご参加
お待ちしております
☆

アンケートをご提出でスタンプゲット!

アンケートをご提出いただくと、1スタンプゲット。スタンプの数に応じてプレゼントをご用意しています!
(2025年度最後にお届けします!) ぜひ、これから発行されるMOMO NEWSをお見逃しなく!

*スタンプの管理はパルシステム山梨 長野にておこないます。
*合計30名様のご当選となるため、levelごとに抽選となります。

★プレゼント発表★

スタンプを貯めてもらえるプレゼントを発表します!

★level.1... 1~2スタンプ → **スパゲッティ500g**

★★level.2... 3~5スタンプ → **スパゲッティ500g
調味料(便利つゆ・白だし)**
(試供品)

★★★level.3... 6スタンプ以上 → **スパゲッティ500g
調味料(便利つゆ・白だし)** (試供品)
ツナ缶3種類(1缶ずつ)・ポテトチップス1袋

合計30名様に
当たる!

スタンプの数が多いと
当選確率UP!

まだまだスタンプを貯めるチャンスはたくさんあります!
たくさんのご参加お待ちしております!

件名に「MOMO NEWS Vol.5アンケート」 メールでも受付中!
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!



✕キリトリ✕

★MOMO NEWS Vol.5 アンケート★

Q1.パルシステムのお魚商品を購入していますか?
(どちらかに○をつけてください。)

購入している ・ 購入していない
購入している方...イチ推しのお魚商品を教えてください。

Q2.MOMO NEWSを読んだ感想を教えてください。

お名前: _____

組合員番号: _____

■アンケートメ切: 4/3 (金) 担当: 活動支援課 輿石