





10

2020 October NO. **314**

理 念:心豊かなくら<mark>しと共生</mark>の社会を<mark>創ります ミッション:互いに支え合って安心してくらせる</mark>

埼玉をつくります

特集

新発売!小松菜しょうゆ漬 2

お知らせ

組合員活動等の休止に伴い、当面の間ページ数を減らしてお届けします。

埼玉産直協議会『農·彩·土』

2011年に県内産地の沃土会、南埼玉産直 ネットワーク、パルシステム連合会、株式会社 ジーピーエス、パルシステム埼玉の5団体で生 産者と消費者の交流を通じて地産地消をすす め、県内の農業と環境を守ることを目的に設立 した団体です。

沃土会

『農・彩・土』の正会員。深谷市に位置し、土づ くりを大切にして微生物を生かした農法に取り 組んでいる産地です。代表的な商品は旬野菜 6品セットの『わくわくBOX』です。

マルツ食品株式会社

『農・彩・土』の賛助会員。深谷市で埼玉県産 の元気な野菜の持ち味を生かした漬け物を 作っているメーカーです。



おすすめの食べ方

細かくし混ぜご飯やおにぎりに!ごま油で炒めてチャーハ ンに! きざんでポテトサラダやタルタルソースに入れてパ スタと和えたりとアレンジは無限大!





次回企画 年内企画予定 『小松菜しょうゆ漬』 100g 298円(税抜)

原材料: 小松菜、唐辛子、漬け原材 料(白しょうゆ、三温糖、発酵調味料、 梅酢、かつお節エキス、コンブエキス、

アレルゲン: 大豆、小麦



組合員活動 中止の お知らせ の お 知ら

新発売! 小松菜しょうゆ漬

沃土会の小松菜を、マルツ食品(株)で約1か月かけてじっくり乳酸 発酵させ、しょうゆ漬にしました。満を持して9月3回に新登場! ごはんがすすむ一品です。ぜひお試しください。



乳酸発酵とは…

乳酸発酵は乳酸菌などにより糖質が分解さ れ、乳酸になることをいいます。酸味が増して 香りや旨味を引き出したり、保存性が高まるこ とが大きな特徴で、ヨーグルトやぬか漬け、み そなどが作られる過程で起こっています。

小松菜しょうゆ漬は植物性乳酸菌による乳 酸発酵漬物です。植物性乳酸菌は胃酸に耐 え、比較的腸に届きやすいと注目されてきま した。この漬け物は加熱殺菌工程で発酵を 止めていて、数多くの植物性乳酸菌の死菌 が腸内の善玉菌である乳酸菌の餌となり増 殖につながると言われています。乳酸菌は腸 内を悪玉菌が嫌いな酸性にし、腸内環境を 整えてくれます。

参考:厚生労働省 e-ヘルスネット

気温と塩分濃度の調

その3

認しています。
菜の葉先が溶けてしまわないよう注意しながら発酵度合業の葉先が溶けてしまわないよう注意しながら発酵度か

(1 (1

を確と

発強調しすぎな 乳酸発酵時のE

な風

かを生

上かす

ゆを使用して

濃口

その2

菜の味を深めてくれます てつくるミネラル豊富な塩です 塩は沖縄のシママ ス。

昔ながらの海水を平窯で煮つ この豊富なミネラル分が小松」ながらの海水を平窯で煮つめ

その1

3 あすーる 2020.10 あすーる 2020.10 2

第14期2020年度

•第1号議案 [議決事項] 決定の件 第28回通常総代会 日時

第8回通常総代会の日時・ 場所:パレスホテル大宮 日時:2021年6月10日(木)午前10時開会 の通り承認されました。 4階口 場所について左記 ーズル

第2号議案 パルシステム生活協同組合連合会へ1 会への出資金増資の件 ルシステム生活協同組合連合 070

万円を増資することが承認されました。

•役員人事委員会答申 (特別報告) 地方区の選出区 (案) について 第15期理事定数と理事

•役員人事委員会答申 理事のあり方につい

【監事会報告】

●第27回通常総代会 監査実施報告

監事の役割

査報告を作成して総代会に報告することです。 監事の役割は、 理事の職務執行を監査し、

・場所 のもと、

行することが大切です。 めに真摯な態度で事実を客観的に見て役割を遂 2年です。 特別な資格は必要ありません。 まじ

組合員数 207,190人 前月比 -875人

(単位:千円				
	実績	前年比	予算比	
供給高	2,680,337	109.8%	111.8%	
総事業高	2,759,606	109.5%	111.4%	
事業総剰余金	711,343	112.8%	114.4%	
経常剰余金	148,367	290.4%	312.6%	

お届けする全商品の総額

監事になるためには

監事は2年に1回行う選挙で決まり、任期は

	(単位:千円		
	実績	前年比	予算比
供給高	2,680,337	109.8%	111.8%
総事業高	2,759,606	109.5%	111.4%
事業総剰余金	711,343	112.8%	114.4%
経常剰余金	148,367	290.4%	312.6%

※供給高…パルシステム埼玉から組合員に

第3回理事会 2020年8月26日開催

7月事業報告

(単位:千円			
	実績	前年比	予算比
供給高	2,680,337	109.8%	111.8%
総事業高	2,759,606	109.5%	111.4%
事業総剰余金	711,343	112.8%	114.4%
経常剰余金	148,367	290.4%	312.6%

することに努めています。 めることでパルシステム埼玉全体の実状を把握 赴いて担当者と直接話し、日々正確な情報を集 を行なっています。時には配送センター 監事の一人ひとりが法的な独立性と調査権限 組合の業務と財産の状況の確認と検証

報監

などに ●当月の監査活動の振り返りをしました。 ●第27回通常総代会に係る監査の実施報告書を作 しました。 - 第3回監事会の振り返りと次回理事会の議案審議を - 第3回監事会 8月5日開催

8月の活動報告

●中間監査実施計画について事前協議をし

成し

【会議の出席・傍聴】 定例理事会、 理事政策会議、 経営会議

査(白岡センター・入間センター)、内部監査査立会(蕨書受領、理事者とのディスカッション陪席)、事業所往八重洲監査法人監査(監査立会、報告聴取、監査計画監事連絡会、総代会後の監査、代表理事懇談(理事長)、

、2020ピースアクションInヒロープ監事連絡会議(Web)、コンプラ

【員外監事の目(コロナをめぐる法律関係③)】

「異外監事の目(コロナをめぐる法律関係③)】

※7月営業日…2019年度:23日 2020年度:23日

⑤②と③とキムチをごはんの上にのせ、卵を真ん 中に落とす。そのまま触らず 中火でごはんにおこげがつ くまで加熱する。 ※コチュジャン、チーズはお

をきった①を入れてあえる。

表紙レシピ すぐそれパルごはん

フライパンビビンバ

ごはん…茶碗4杯分、豚肉…300g、焼き肉のたれ

…大さじ4、ほうれん草…1束、大豆もやし…1袋、

人参…1/2本、きのこ(しめじ・エリンギ・まいたけ・

鶏ガラスープの素…大さじ1/2、白ごま…大さじ1 ごま油…適量、コチュジャン…お好みで、ピザ用

①ナムルを作る。ほうれん草はゆでて3~4cmに

切り、水気をきる。大豆もやしはゆでてザルにあげ

水気をきる。人参は皮をむいて長さ3~4cmの細

②ボウルにAの材料を入れ混ぜ合わせ、よく水気

③フライパンにごま油を入れて、豚肉を炒め、火が

通ったらきのこを入れ、焼き肉のたれで味付けし、

4肉の油をさっと拭き取り、フライパンにごま油

を入れ、よく温まったら、ごはんを入れる。

しいたけなど)…100g、キムチ…100g、卵…2個

「しょうゆ…大さじ1、ごま油…大さじ1

調理時間 20分

●材料(4人分)

チーズ…お好みで

●作り方

切りにする。

皿にあげておく。





食感だったのですが?

合は、

で

解され、 次発酵)、 発生します。 なったり、 ンの析出のほか、 もチロシンです。 をカットすると中に白い塊がありますが、こちら ジャリジャリした食感がします。 ロシンが析出されます。チロシンが析出されると や賞味期限を過ぎた場合に、発酵がさらに進み(二) になられても、お身体への影響はありません。(1) においに変化はありますが、 冷蔵温度の 水に溶けにくいアミノ酸の一種であるチ 大豆に含まれるたんぱく質がさらに分 アンモニア臭がしたりといった現象が 二次発酵状態となった納豆は、 10℃を超える場所で保管された場合 二次発酵状態になると、チロシ 粘りがなくなっ 万が一お召し上がり たり、 ゆでたたけのこ 味が苦く 味や

インタ

小粒納豆

1発酵が進まないよう

冷蔵保存してください

利用可能ですか? か

(例えば) 0ポイント以下でも申し込みできます 1ポイント を 「利用代金」 から利用可能です。 や 「カンパ」 端数や1 に使う場

能です。 保有が20ポイントの場合 1日で申 し込むと、 20ポイントすべて利用可 「100ポイント

知らせがでますが、 保有ポイントす 込んだ場合、 「申請ポイントが不足していたため、 トから べてが使用されます。」というお そのまま〇Kを選択して進ん 00ポイント以下で申し

でください

ボリューム満点! おこげもおいしいです。 中島 園子さん

会



秩父市 まいさん

7

つた本を読りたる。恐

6歳

生活を楽

Letters みなさんからのお便り

採用させていただいた方に、 500ポイントをプレゼントします。



ク系の推.

不自然

はイヤがるかな 歳の子どもも大好き からめちゃ 市 心配で 酢の

で手に取る

でもこちらは、 気持ち ŧ 0 は汁ば ミネ かり までっこ鶏むー

味 の好

お問い合せの窓口

●配達のことなら

「パルシステム問合せセンター」

0120-868-014

※携帯電話からもつながります。 ※PHS・IP 電話からはつながりません。●

月~金/午前9:00~午後8:00 土のみ/午前9:00~午後5:00

●組合員の企画・委員会活動などのことなら *組織運営部/0120-921-170 (月~金/午前9:00~午後5:30)

*地域活動室/0120-070-920

(月~金/午前9:00~午後5:00)

*商品情報ダイヤル (ナビダイヤル) / 0570-011-099 (有料回線、月~金/午前10:00~午後5:00)

E-mail saitama@pal.or.jp https://www.palsystem-saitama.coop

楽しいお便り・イラスト・写真はこちらまで

★12月号テーマ「2020年を振り返って」

もおいしいです。

勧め

めしたい商

新型コロナの影響で、様相が一変した今年。振り返って思う ことをお寄せください。

テーマの他にもお便り・イラスト・写真などお待ちしています。 下の用紙に記入して、広報課宛に配送便でご返送ください。 採用させていただいた方に、500ポイントをさしあげます。 (イラストや写真の返却はできませんのでご了承ください)

 住 所: 〒335-0005 蕨市錦町 2-10-4 パルシステム埼玉 広報課「Letters 係」

ご質問等は 0120-985-058 (広報課)

500ポイントを プレゼント〇

10月23日(金)

「あすーる」はスペイン語で「青」という意味です。明日のあすとアースの意味もこめられています。

12月号テーマ[2020年を振り返って] 締め切りは10月23日(金)

Quiz 布 球 居 名 前

読者アンケート

10 月号で掲載した内容で、良かった項目に「V印」を、いくつ でもご記入ください。ご意見などがございましたら、併せてご 記入ください。

□特集 新発売!小松菜しょうゆ漬 □商品探訪 これが好き □理事会レポート Letters □おしえて! パルレシピ

□監事会報告 □パルのことならなんでも聞いて □クイズ □すぐそれパルごはん

ど意見

(お便りだけ記入しても OK)

あなたの一言やイラストをお寄せください。また、最近気に なるニュースや「あすーる」で取り上げてほしい話題なども お寄せください。ペンネームでも OK。(ペンネームがない場 合は実名で掲載させていただきます。)

『ピーチヴェール薬用ボディミルク 詰替え』 本体通常価格 200ml 998円(税抜)

●次回企画予定 11月4回(素肌時間)

『ピーチヴェール薬用ボディミルク』

本体通常価格 250ml 1.400円(税抜)

●次回企画予定 11月4回(素肌時間)

販売名/薬用ボディミルクPV

商品探訪これが好きし



パルシステム山梨の商品開発チーム 「ピーチヴェールやまなし」の開発風景

今月の

肌想いの低刺激処方 『ピーチヴェール薬用ボディミルク』



きしました。

●組合員の声から生まれました

●ピーチヴェールのこだわり

タイプを採用しました。

●肌想いの低刺激処方

株式会社かがやくコスメ 生協事業部 東京営業課 丸山 澄華 さん

生後6か月以上の赤ちゃんから大人まで使える『ピー

チヴェール薬用ボディミルク』、その人気の秘密をお聞

パルシステム山梨の組合員との共同開発品として、

2018年に誕生しました。仕事や育児に忙しい組合員の暮

らしを想い、香りや使い心地などを考慮しながら、開発チー

保湿成分として山梨県で採れた桃の葉のエキスを配合

し、合成香料を使わず「オレンジ&ラベンダー精油」の香り

を選定しました。天然精油のほのかな香りに癒されて、な

めらかで伸びのよいボディミルクが乾いた肌をしっかりと保

湿します。容器は限られたスペースにも置きやすいスリム

型とし、片手でラクに押せて子どもにも扱いやすいポンプ

ムが納得するまで試作を重ねて完成した逸品です!

肌にやさしい6つのフリー

アレルギーテスト実施済み (すべての方にアレルギーが起きないわけではありません。)

石油系界面活性剤無添加

アルコール(エタノール)無添加

合成香料無添加

鉱物油無添加

パラベン無添加

合成着色料無添加

リッチな保湿成分も配合

3種のセラミド(※)

ヒアルロン酸ナトリウム(2)

スクワラン

ホホバ油

(※) N-ステアロイルフィトスフィンゴシン N-ステアロイルジヒドロスフィンゴシン ヒドロキシステアリルフィトスフィンゴシン





SEED CONTROL OF THE C

石油系界面活性剤を使わず、古くから肌のケアに使われ

てきた桃の葉エキス(保湿成分)と有効成分グリチルリチ ン酸ジカリウム (肌荒れを防ぎ、皮膚を保護する)を配合し、 生後6か月以上の赤ちゃんから全身に使える処方を取り入 れました。肌本来のバリア機能の維持に着目し、うるおい のヴェールでやさしく包み込むことで、みずみずしくやわら かな肌に導きます。

次回予告

株式会社 北舘製麺 香りのよさとのど越しにこだわった 『二八そば』



7 あすーる 2020.10

組合員番号

おしえて!





食育サポーター 天野 洋子さん

わかめや切り昆布、 めかぶ、もずくな どの海藻で代替で きます。湿ってし まったのりでも大 丈夫です。鶏ササ ミ、かにかまなど を加えてもおいし いです。

春雨とのりの卵スープ

材料(4人分)

水…800cc、えのき茸…50g、春雨…30g、のり…1枚、 ねぎ(青い部分) …1/2 本、卵…1 個、鶏ガラスープの素 …小さじ 2、ごま…適量、しょうゆ…小さじ 2、塩…適量、 こしょう…適量、片栗粉…小さじ 2、水…小さじ 2、 ごま油…お好みで



『茹でずに使える緑豆春雨』 15g×8 218円(税抜) 緑豆にばれいしょでんぷんを 加えてなめらかな食感に。

作り方

- ①ねぎは斜め薄切りにする。
- 2なべに水を入れ、春雨を入れて火にかける。
- 3ねぎとえのき茸を加え、鶏ガラスープの素も加 える。
- 4煮立ったら、しょうゆ、塩、こしょうで味をとと のえ、水溶き片栗粉を入れて混ぜる。
- 5のりをちぎって入れ、溶き卵を回し入れふんわ りとなるよう軽く混ぜ、すぐ火を止める。お好 みでごま油を小さじ1/2入れる。
- 6器に盛り、いりごまをちらす。

5ページの「すぐそれパルごはん」と裏表紙の「パルレシピ」のレシピ集は、パルシステム埼玉のホームページの「食育サポーターのおすすめパルレシピ」でご覧いただけます。 食育サポーター/パルシステム埼玉の「食育の定義」「食育のすすめ」に沿った食育推進・活動する組合員で、料理教室や学習会の講師などを務めます。



右の空欄の中に、ある漢字 をあてはめると、二字の熟 語ができます。空欄に入る 文字を考えてください。

居

- ●締め切り/10月23日(金)
- ●正解者の中から抽選の上、 5 名様に500 ポイントをさ しあげます。
- ■このページの裏に解答を 記入し、切り取ってお手持 ちの封筒(使用済みでも可) に入れて、広報課宛にご提 出ください。お便り、イラ ストもお待ちしております。

先月の解答は



「羊」でした

羊歯(しだ): シダ植物の総称。花は なく、胞子によって繁殖するが、特に 無性世代の胞子体をさしていう。シ ノブ・ワラビ・ゼンマイなどがある が、ウラジロをいうことが多い。

応募総数8月号のQuizの応募総数は281通で278通正解でした。

球

広報課行き