

いざ、出陣!

センターサポーター通信

Vol.2

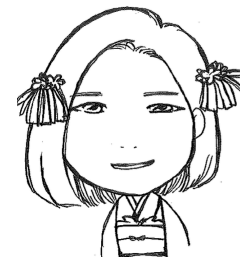
センターサポーターとは?

センターサポーターはセンターの応援団です。自分の所属する配送センターで活動しています。パルシステムの商品の魅力を紹介したり、学習会やイベントなどを企画します。今年の7月に諏訪センター開所に伴い、長野エリアの組合員さんと分かれて活動することになりました。今年度は甲斐エリアの組合員さんとセンターサポーターの活動を行っていきます!

パン作りイベントを開催しました☆

8月21日に、甲斐センターにて『PAN PAN PAN 親子でパンダフルタイム!』を行いました。

今回は株式会社パルブレッドの平田様にお越しいただき、夏休み中の小学生と親御さん8組が参加するパン作りイベントを行いました。パルブレッドがおいしい理由は、天然酵母や国産小麦を使用していること。ふわっとしながらもずっしり食べ応えのあるパンになることを教えていただきました。お話の後には、1次発酵まで終えたパン生地を捏ねる作業を体験。初めは手にネバネバつく生地に苦戦しましたが、10分程するとつやつやの生地に仕上がりました。クリームの試食を挟みつつ、発酵、生地成型を行いました。ワイワイ作ったパンの形は、それぞれの個性が現れ、手作りならではの楽しさでした。おさかなソーセージロールとパルブレッドさん特性のクリームを挟んだクリームパン、手作りだからこそ焼きたてふんわりパンに、皆さんにっこりでした。



センターサポーター-N.Tさん

★参加者の感想★



親子で楽しくパン作りができました。家ではなかなかできないことなので、夏休みのいい体験になりました。焼きたてのパンがとても美味しかったです。

親子で夏休みの良い思い出ができました。国産小麦の魅力もわかりました。焼く前のクリームの試食も嬉しかったです。サポーターさんのサポートがありがたかったです。



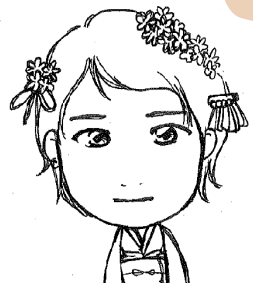
自分でパンを作ることもないので今回のイベントでパンづくりの工程を知ることができ、子どもも楽しかった様です。次の日の朝からパンを食べてくれるようになりました! 食育へも繋がって感謝します。

親子で楽しくパン作り体験が出来ました♪



★推し商品の紹介★

私の推し商品は…クリームパンです!!
正直私は米派なのですが…このクリームパンはずっしりとしており食べ応えがあります◎
その秘密は「国産小麦をふんだんに使用していること」にあるそうです!
クリームには卵をたっぷりを使い、なんと隠し味にはラム酒とクリームチーズが使われているそうです…!
このクリームがとっても美味しくてたまりません。
こだわり満載のパルブレッドさんのクリームパンをぜひ皆さんもご賞味ください☆



センターサポーター-H.Kさん



☆-アンケートに答えてスタンプをためよう-☆-

3回発行予定のセンターサポーター通信を読んで、アンケートに答えて、サポーター通信のスタンプをゲットしよう！たまったスタンプに応じて、プレゼントをご用意しています(抽選の場合有)。
途中参加もOK！通信の中にあるこんせんくんも探して、アンケートと一緒に答えてね★皆様のご参加お待ちしております！※スタンプの管理は、パルシステム山梨 長野で行います。

Q. こんせんくんはどこにいましたか？

通信の感想・ご意見・サポーターへのメッセージもお待ちしております！

組合員番号 _____ 組合員名 _____ ・コメント掲載 OK・NG

・切：11月8日(金) ・送り先：活動支援課 重森

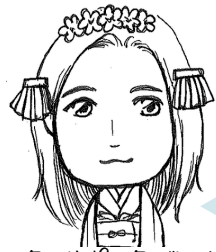
メールでのご提出は
こちらから！



『いわて奥中山高原低温殺菌牛乳』の学習会を行いました

奥中山高原農協乳業(株)の五十嵐様・パルシステム連合会 畜産課の幸島様に
オンラインにて学習会をしていただきました！

私たち甲斐センターサポーター5名と西桂センターサポーター1名、
諏訪センターサポーター1名も一緒に参加しました！



センターサポーター-W.I.さん

★岩手県の奥中山高原でたった4軒の挑戦者たち★
「自分たちの牛乳が1番！」と自信を持って言えるのは…
NON-GMO飼料(約7割の飼料を自家生産)を使用した安心安全な牛乳だから！それだけ仕事量も増加するが、少しでも負担を減らす努力を惜しまない。それぞれの酪農家がノウハウを共有し、みんなで支える安心な生乳生産を十数年の未来も考え、日々戦っている。

★NON-GMO飼料の考え★
人間が食べる物だけでなく、動物が食べるものも非遺伝子組換えにしないで自然界に影響するのではないかと懸念される。

★パルシステムもこだわっている★
バスターライズド製法で搾りたての本来の牛乳の味を追求。そのために生菌数の少ない良質な生乳を生産している。

★私たちが気になること★
乳糖不耐症でも乳酸菌の働きで乳糖が分解されたヨーグルトで牛乳栄養分は取れる！
消費期限が短い牛乳はホワイトソースにして冷蔵・冷凍保存がおすすめ！
などなど…書き切れないその他の興味深い牛乳の秘密は「一般社団法人Jミルク」HPへ！！

一般社団法人JミルクのHPは
こちらからアクセスできます☆



甲斐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。



学習会の感想



センターサポーター-R.H.さん

この学習会を通して、生産者さんのNON-GMO飼料へのこだわりや酪農の苦勞を知りました。そして、ほぼスーパーでは見ない『低温殺菌牛乳』なので、甘くて濃厚な味に納得しました。乳糖不耐症でも少量を温めて飲んでみることで飲めるようになるようなので、娘にも試そうと思います。
今、いわて奥中山低温殺菌牛乳の生産者さんは4軒しかおられないので、タオルを贈る活動や飲んで応援していきたいと思いました。

どの牛乳よりも一番殺菌温度が低くて時間がかかる「65°C30分間」の低温長時間殺菌法で作られているので、生乳本来の風味がしっかり残り、さらりとした口当たりで、濃厚な旨みと上品な甘みがストレートに楽しめます！後味スッキリなので、お風呂上がりにもそのままグビッと飲むのが娘たちの日課に♪
パルシステムのレシピサイト「だいでこログ」には牛乳レシピがたくさん掲載されているので、ぜひお料理にも活用してくださいね！

『いわて奥中山高原低温殺菌牛乳』の紹介



センターサポーター-E.F.さん

発行責任者：甲斐センター長 倉田

問い合わせ先：活動支援課 重森
TEL:055-243-6341