

どリーまぱいじ

2018
02
vol.137



子どもは「どリーまき」、おとなは「みそ作り」。

季節はゆっくり、

冬から春へ。

特集

『いいね!かながわ』

神奈川の組合員限定で
商品をお届けしています。

TOPICS

- 理事会報告 第10期第9回定例理事会
- ハイッ!生協です 生協の始まり
- 知ッテ食ベテ 牡蠣(かき)
- Yume Report パルゆめつなごう展・地域見守り活動に感謝状



商品図鑑

『しっとりもちり食パン』

いのち いただく
生命を愛しみ、
自立と協同の力で、
心豊かな地域社会を
創り出します。



パルシステム
神奈川ゆめコース

“選ぶで変わる”



ほんもの
実感

くらぶづくりアクション

商品を選ぶとき、大切にしているのは

3つの視点

地産地消

交流商品

社会貢献

『いいね! かながわ』で掲載中

パルシステム神奈川ゆめコープ組合員限定で商品をお届けしています!

「自信をもってつくった、こだわりの商品を顔の見える組合員へ届けたい」という生産者、「交流会で出会ったあの産地の商品が欲しい!」という組合員。これらの声を受け、パルシステム神奈川ゆめコープの組合員限定で、商品のお届けを開始しました。

●きっかけは組合員の声

神奈川県を中心とした産地交流会の開催回数や、参加する生産者、組合員はこの数年で大きく増えています。産地交流会や商品学習会に参加した組合員の声や寄せられたひとことメールからは、交流産地の商品を取り扱ってほしいとの声がたくさん寄せられていました。このような声をこたえ、2017年11月から、当組合の組合員を対象とした商品取り扱いを開始しました。



●3つの視点で商品をセレクト

商品は「地産地消」「交流商品」「社会貢献」の3つの視点で選び、月に1度、商品チラシをお届けします。当組合では、組合員と生産者の「こんな商品が欲しい」「もったいないもの(未利用資源)を商品にしたい」という声を反映した、組合員も参加する商品づくりをめざします。現在、当組合の組合員と交流のない産地や、商品取り扱いのない県内の産地・団体にもこの取り組みに参加を呼びかけ、よりいっそう、地域を元気にする輪を広げたいと考えています。

【交流や商品取り扱いがあるおもな県内産地】

産地名	所在地	おもな農産物
ジョイファーム小田原	小田原市	柑橘・玉ねぎほか
三浦半島EM研究会	三浦市・横須賀市	野菜全般
山口養豚場	愛甲郡清川村	豚肉
神奈川中央養鶏農協	愛甲郡愛川町	卵
小川養鶏場	相模原市	卵
神奈川県漁業協同組合連合会	神奈川県内	のり・昆布・わかめ
神奈川県農協茶業センター	足柄上郡山北町	茶

視点1 地産地消

神奈川県で生産された原材料を使用した商品や地域性を生かした商品を掲載します。県内の農業、林業、漁業を応援することで、地域を元気にします。これまで開催した産地見学会や収穫体験交流会には、たくさんの方の組合員が参加。今後、料理交流会などの企画も開催予定です。「いいね! かながわ」でも募集しますので、距離の近さも魅力的な神奈川県産地に遊びにきてください。

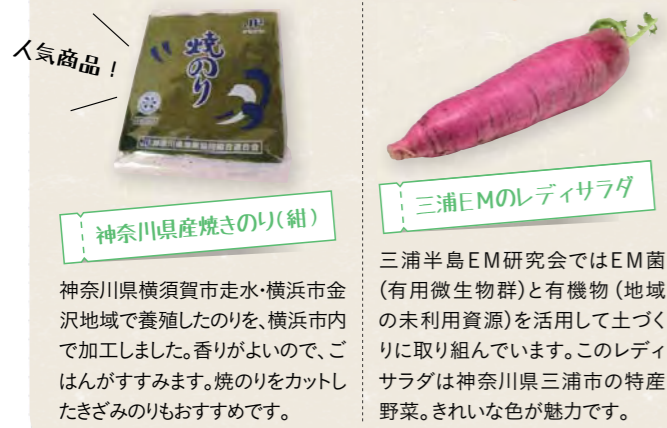
視点2 交流商品

当組合と継続的に交流をしている神奈川県以外の産地の商品や、交流のなかで組合員の声から生まれた商品を掲載します。JAいわて花巻(岩手県)・JAみどりの(宮城県)とは、20年以上に渡り、田植え、草取り、稲刈りの米の農作業体験交流を行ってきました。これまでの交流を継続しながら、環境保全型・資源循環型農業に取り組む産地を応援します。

視点3 社会貢献

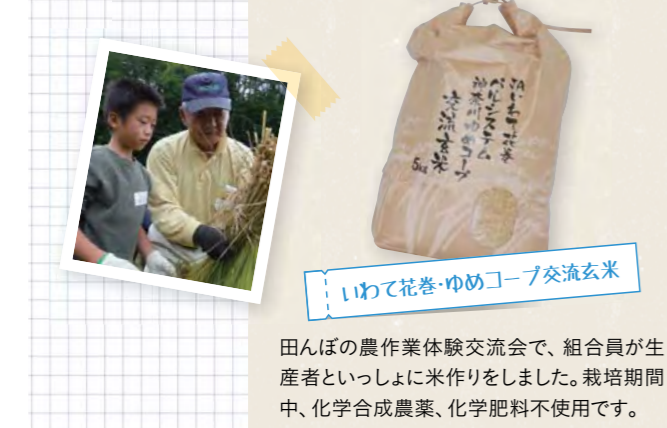
当組合では社会的な問題や、身近な暮らしの問題を7つのテーマ(食、農、福祉、子育て、環境、生活、平和・国際活動)とし、事業活動や組合員、諸団体と連携して、問題解決に取り組んでいます。環境をテーマにした企画では、森林の保全と木材の有効活用について学び、現地での林業体験を実施しています。山の保全・手入れの際に発生した間伐材を活用した商品など、問題解決から生まれる商品、取り組みを広く伝えます。

こんな商品があります



三浦EMのレディサラダ
三浦半島EM研究会ではEM菌(有用微生物群)と有機物(地域の未利用資源)を活用して土づくりに取り組んでいます。このレディサラダは神奈川県三浦市の特産野菜。きれいな色が魅力です。

こんな商品があります



いわて花巻ゆめコープ交流玄米
田んぼの農作業体験交流会で、組合員が生産者といっしょに米作りをしました。栽培期間中、化学合成農薬、化学肥料不使用です。

こんな商品があります



ひきよせ ボウル
小田原・箱根の間伐材を活用してひきよせに加工しました。材料に無駄がなく、寄木のデザインも美しいです。ふだん使いのほか、パーティーなどにも大活躍!

どこで注文できるの?

商品チラシ『いいね! かながわ』からご注文いただけます

【このタイトルが目印です】

商品チラシ『いいね! かながわ』

次回配付は3月1回!

商品チラシのタイトルは組合員から募集。その際には、この取り組みに対して多くの期待と応援メッセージをいただきました。組合員・従業員の投票結果、「わかりやすく、地元神奈川県を応援する気持ちを表現したい」という思いから『いいね! かながわ』に決定しました。

フカボリ!
次のページでは、『いいね! かながわ』について、もっと“フカボリ!”。かかわる人たちの想いを紹介しています。

『いいね!かながわ』にかかわる人たちの想いって?

2017年11月から、商品お届けを開始した『いいね!かながわ』。産地との交流や商品のお届けにかかわる人たちの想いを紹介します。

さらに深く

『いいね!かながわ』を掘り下げます

今号の特集



理事 市村 あつ子さん

今まで県内のすてきな生産者とは、産地交流だけのつながりでしたが、『いいね!かながわ』チラシができたことにより、商品を注文することでさらにつながりが深まることを、とてもうれしく思いました。今まで知らなかった産地や商品も紹介されていて、これからの広がりが楽しみです。パルスシステム神奈川ゆめコープだから出会えるすてきな商品が増えていくことを期待しています。



横浜南センター
田島陽平センター長(写真右)
宇賀持拓 供給長(写真左)

生産者とのつながりが深まることに期待

センター一丸となって
取り組みを広げます

生産者と組合員の交流が形となって実現した背景には、多くの苦勞がありました。この取り組みは、農消工消連携や地域見守りサービスなどと同時に社会貢献・地域貢献につながる生協らしい活動だと感じています。センター一丸となって取り組みを理解し、商品を通じて、神奈川に想いを寄せながら、組合員と生産者をつなげていきます。もちろん合言葉は、『いいね!かながわ』です!!



交流・商品活動支援課
小嶋香織 職員

たくさん
の想いが
詰まった
商品をお届け

配慮した農業をされている生産者や海を守りながら漁業をする生産者、平和国際活動に取り組み方などたくさんの方と出会い、新たな組合員と

これまで以上に、産地見学会やつくり手との交流会も開催する予定です。組合員のみなさんのご参加をお待ちしています!

の交流もはじまりました。さまざまな団体とつながり、いっしょに活動することで取り組みは、まだまだ大きく広がります。

『いいね!かながわ』チラシでは、組合員のみなさんの「神奈川県を応援したい」「交流産地を応援したい」「身近なところから社会貢献をしたい」など、たくさんの方の想いがぎゅっと詰まった商品をお届けしていきたいと思っています。

まとめ

- みんなの想いがぎゅっと詰まった
- 『いいね!かながわ』は、月に一度配付中!
- つくり手との交流会にも、ぜひご参加ください!



なるほど!

理事会 報告

第10期第9回定例理事会

2017年12月14日(木)10時~13時
パルスシステム神奈川ゆめコープ本部

★ 一般財団法人神奈川ゆめ社会福祉財団設立にかかわる3件の議案を決定しました

- ・第7次中期計画及び2017年度事業活動方針にもとづき、高校生を対象とした奨学金制度を創設するため、一般財団法人神奈川ゆめ社会福祉財団を設立します。
- ・一般財団法人神奈川ゆめ社会福祉財団の設立にともない、当組合より寄付金を拠出します。
- ・設立時評議員および設立時理事として、役員を派遣を行います。

★ 退職金支給規程および確定給付企業年金規程を改正しました

・正規職員専任職の確定給付企業年金加入にともない、関連する条文の表記をあらためます。

★ ロビンギャ難民支援のための緊急募金(組合員募金)の実施を決定しました

・寄せられた募金は、現地で人道支援活動を行っている3団体(公益財団法人日本ユニセフ協会/特定非営利活動法人シヤブラニール/日本赤十字)に配分し、送金します。

みなさまのご協力ありがとうございました。



©UNICEF JAPAN
国境を越えてミャンマーから逃れてきたロビンギャ難民の家族

特別報告事項

- 給付型奨学金制度の創設について報告されました
- 2018年度事業活動方針(一次案)について報告されました
- 【報告事項】
理事長、専務理事、各本部、組合員活動組織の定例報告のほか、12月の組織活動全般について報告されました

生協のうごき

2017年11月末現在

組合員数

全体 318,065 人

前月比 1,003 人 ↑

期首比 8,295 人 ↑

11 月度決算概況

	11 月度決算概況	前年比	予算比
供給高	3,958,147 千円	101.0%	92.8%
経常剰余	76,169 千円	71.7%	65.9%

	累計数値 (2017 年 4 月~)	前年比	予算比
累計供給高	30,050,723 千円	102.3%	99.6%
累計経常剰余	553,967 千円	88.1%	218.4%

ハイッ

生協です!

知ってるようで知らない
協同組合について解説します

今回のテーマ 『生協の始まり』



ロッチデール公正開拓者組合の最初の店舗(現在は記念館)

生活協同組合の起源は、1840年代イギリスにさかのぼります。産業革命の真っ最中、多くの労働者が低賃金と長時間労働に苦しんでいました。また、悪徳商人たちは、量目をこまかしたり、わらくすなどのさまざまな混ぜ物をした商品を人々に売りつけていました。

そんななか、工業都市マンチェスターの東北にある小さな町で、「自分たちのくらしは自分たちで守っていかなければ」、「そのためにはまず資金が必要だ」、「みんなでお金を積み立てよう」、「自分たちの店をもとう」と人々は立ち上がり、話し合いを重ねました。そして、1年後に28人の仲間、28ポンドの資金を積み立て、自分たちの店をオープンしました。組合員28人による「ロッチデール公正開拓者組合」の誕生です。

自分たちで積み立てた資金で、自分たちの店を作り、自分たちで利用する「生協」の始まりです。

組合員の声にこたえて
全面リニューアル



6枚切 8枚切

『しっとりもっちり食パン』

1斤 158円
(税込171円)



イーストフードや
乳化剤、保存料などは不使用

お話を
聞いたのは…



左：伊藤製パン株式会社 営業部
秋山 恵一さん
右：同社
高島 裕治さん
中：バルシステム連合会 商品開発本部
杉本 薫主任

作りたての
ふんわり感が続く
食パンをめざして

「本品は昨年、原料や製法をはじめ、商品名を『食パンスライス』から『しっとりもっちり食パン』に変更するなど、大幅にリニューアルされましたね
杉本 『食パンスライス』は、ふだん使いの定番のパンとして15年以上にわたってご利用いただいていた、バルシステムにとっても大切なパンです。しかし、お



発酵を終えた生地は折りたたんで食パン型へ

届けから時間がたつとパサパサしてしまうといった声が寄せられたことも。そこで、この声を真摯に受け止め、好評の「トーストしたときの香ばしさやおいしさ」は維持し、「焼かずにそのままでもおいしい」パンをめざしました。食感の改良に加え、味わいや風味全般の見直しをすすめることになったのです。

「めざした食感とは

杉本 商品名にもあるように、ずばり「しっとり、もっちり」とした食感です。一般的には、しっとりとしたためらかさや弾力のあるもっちり感を出すためには、乳化剤や保存料などが使われます。でも、本品では従来品からこれらの添

「製造工程」

- 1 湯こね生地、パネトーネ種、中種を仕込む。
- 2 発酵↓本こね↓分割
発酵と本こねを終えた生地を分割する。
- 3 成型↓型詰め↓発酵
分割した生地を成型し、型に詰めて発酵させる。
- 4 焼成↓冷却↓スライス↓包装
焼き上げたパンを冷却させて、スライスし包装する。



しっとりもっちり食感の
パンのでき上がり

「包材の発生抑制の取り組み」

パッケージもとことん改善！
容器包装プラスチックの発生抑制に向けて、新商品では包装材のマチの部分のむだを見直しました。1袋あたりでは1gに満たない削減量ですが、1カ月の注文数にすると約76kgの削減を達成することができます(2017年11月試算)。小さな積み重ねを大きな成果に。バルシステムは、とことんこだわります！

「組合員の声」

- 「おいしい！」の声、届いています
- パサパサ感がなくなり、焼いてもしっとりしています。
- 飽きのこない味で、子どもにも安心して食べさせられます。
- サクフワ感がホットサンドと好相性。

保水力と
密度を高めた
パン生地を開発

加物は使っていません。新商品も添加物には頼らず、原料や配合割合、製法などを工夫することで、めざす食感と味わいを実現することになりました。

「しっとり」させるための工夫とは

秋山 本品は従来から小麦粉の一部を熱湯でこねる「湯こね製法」で作られ、それとパネトーネ種を本体の小麦粉に加えてパン生地になっています。湯こねした生地は「のり」のような粘りけが出て保水力が高まり、パンにしっとり感を出すことができるのです。新商品ではこの湯こね生地の割合を、従来の1・5倍に増やしました。

「前商品より小麦粉の甘みを感じます



低めの温度で焼いて耳までソフトに

トーストしても
そのままでもOK

「耳までしっとりしていますね
杉本 サンドイッチに使うなどそのまま食べてもおいしいことをめざしていたので、焼成温度の設定を低めに変更し、じっくり焼き上げることで耳までやわらかく仕上げました。食べ方のバリエーションが広がった本品を、これからも末永くご利用いただきたいと思いますね。

「耳までしっとりしていますね

杉本 サンドイッチに使うなどそのまま食べてもおいしいことをめざしていたので、焼成温度の設定を低めに変更し、じっくり焼き上げることで耳までやわらかく仕上げました。食べ方のバリエーションが広がった本品を、これからも末永くご利用いただきたいと思いますね。



サンドイッチにも合うソフトな食感



※画像はイメージです

電気の
ちょっとした疑問に
お答えする
コーナーです

パル でん SWITCH

SWITCH ON!

A: 安心して
ください。
停電しません。

Q: パルシステムでんきの発電所が
止まったら、停電しちゃうの？

ひとつの再生可能エネルギー発電所が止まっても、通常はほかの発電所で補うことができます。それ以外にも自動的に補給を受けられるしくみがあるからです。パルシステムでんきに切り替えても、電線や電柱などの電気を届ける設備を管理する会社は変わらないため、停電する確率はこれまでとまったく変わりません。ただし、送電線が切れた場合などは、従来と同じく停電が発生します。

**パルシステム
でんき**
FIT電気
(再生可能エネルギー)を
中心にお届けします

HPは
こちら!

豆腐レアチーズケーキ



監修:村上安曇(管理栄養士)、撮影:中西多恵子
スタイリング:(有)クレア

point
型は家にあるもの(パットやお弁当箱など)でも代用できます。

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ●全量カロリー 959kcal ●15cm丸型1個分 <p>うめてば豆腐……150g(半丁分)
クリームチーズ……100g
砂糖……大さじ3
レモン汁……大さじ1
粉ゼラチン……5g
水……大さじ2
ビスケット……6枚(約55g)
バター(またはマーガリン) ……20g
好みの果物やジャムなど……適量</p> | <p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 クリームチーズとバターは室温に戻しておく。 2 ビスケットをポリ袋に入れてめん棒などで細かくつぶし、バターと混ぜてなじませる。 3 型にラップを敷き、2を平らに敷き詰める。 4 粉ゼラチンに水を加え、電子レンジ(500W)で20秒加熱して溶かす。 5 ボウルにクリームチーズを入れてよく練り、やわらかくなったら砂糖、豆腐を加え、なめらかになるまでよく混ぜる。レモン汁、4のゼラチンを加えて混ぜ、3の型に流し、冷蔵庫で冷やし固める。 6 お好みで果物やジャムなどを添えて。 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

メーカー直伝! 秋 アレンジ レシピ



「うめてば豆腐(プロ-豆腐)」

米どころ、ささかみの大豆と北海道産の大豆を、1:1でブレンド。地元の名水とにがりのみで作った豆腐は、大豆の味と香りが生きています。消泡剤不使用。

ささかみ(新潟県阿賀野市)は、7カ所も湧き水が出る水の里です。米どころであるこの地で、地元大豆と名水を生かせる豆腐工場が2001年に建設され、組合員さんの協力のもと、『うめてば豆腐』は生まれました。「うめてば」とは、地元の方で「おいしいなあ」という意味。充填豆腐だから密封性が高く、日もちするの人気の理由です。なめらかな口あたりの豆腐は、毎日の汁物や冷や奴のほか、デザートなどにも幅広く活用できます。ぜひ冷蔵庫に常備してください。



株式会社 ささかみ
工場長 加藤信夫さん

<p>たまごパック 71.9% Down 先月より20.2%down</p>	<p>パルシステム 神奈川ゆめコープの リユース・ リサイクル データ (はじめよう! エコライフ)</p>
<p>ABパック 32.9% Down 先月より11.6%down</p>	<p>リユースびん 57.2% Down 先月より12.6%down</p>
<p>紙パック 68.7% Down 先月より24.4%down</p>	<p>商品カタログ 70.3% Down 先月より15.6%down</p>
<p>米袋 33.4% Down 先月より10.9%down</p>	<p>PET 47.9% Down 先月より6.6%down</p>

まことくん
神奈川県育ち、元
気いっぱいな配達
担当キャラクター。

ボクがパルシステムの
活用法を教えるよ!

まことくんの
虎の巻

エシカル消費ってなに? の巻

「エシカル(ethical)は、倫理的な」「道徳的な」という意味の言葉だそうです。

エシカル消費とは、ぼくたちが使っている食料品や日用品が、どのように作られて、どうやって手元に届いたかを考えながら選択すること。安さを求めた結果、もしかしたら児童労働や環境破壊などに加担してしまうこともあるそうです。何かを買うときに、商品が環境や社会へ与える影響を考え、選ぶことがエシカル消費への第一歩といわれています。それって、パルシステムがこれまでにやってきたこと。パルシステムでの買い物、エシカル消費になっているのですね。

ぼくたち一人ひとりの買物が、世界に影響を与える力を大切にしたいですね。

“選ぶで変わる”
**ほんもの
実感**
くらぶりアクション

一人ひとりの選択で、よりよい社会や自然環境を次世代へ引き継ぐと、「ほんもの実感!」くらしづくりアクション運動をすすめています。

食育はっくん隊の
知ッテ食ベテ

牡蠣(かき)

寒さが厳しくなり、鍋料理などで温まりたい季節ですね。この時期ならではのおいしい食べ物のひとつに、牡蠣があります。「生食用」「加熱用」と表示されていますが、その違いは、鮮度ではありません。水質基準を満たす海域で採取され、出荷前に殺菌しながら2〜3日間断食、浄化するなどの条件を満たすもののみが「生食用」として出荷できるのです。「加熱用」牡蠣は「生食用」と比較して沿岸近くの水域で育つため、陸地から栄養分が溶け込んだ川の水のおかげで身が太り味も濃厚といわれます。調理には「加熱用」が向いているというわけです。「加熱用」だから安全性に問題があるというわけではありませんが、中心までしっかりと火をとおすことが大切です。

別名「海のミルク」とも呼ばれる牡蠣は、古くから滋養強壮、疲労回復に役立つといわれてきました。鍋料理をはじめフライ、すり流し、チャウダー、オイル煮など、調理法もさまざま。世界中で愛されてきた「海のミルク」で、寒さに縮こまったからだを温め、元気にこの季節を乗りきりましょう。

参考文献・厚生労働省HP 食品別の規格基準について

「食育はっくん隊」とは、食育リーダー養成講座を修了し組合員活動登録を行っているメンバー。さまざまな活動で食の大切さを伝えています。

掲載者には
300ポイント
プレゼント

投稿は
インターネット
からでもOK!



スルメイカ
おでんのだしにスルメイカを足すと、味に深みが増します。本当においしいです。
(人参さん)

**いろいろな味で
楽しめます**
具材を水煮してから、食べるときに「ほん酢」「ごま油醤油」「ドレッシング」「からし醤油」などをかけて。バラエティーにとんだ味付けを楽しんでいます。
(F・Kさん)

**野菜を取り入れる
工夫をします**
人参と大根は下ゆでして必ず入れられます。玉ねぎは入れるとトロリと甘くなります。ちくわにみず菜を詰めたり、ウインナーにキャベツを巻いたり。キャベツだけでくるくる巻いたものも、味がしみておいしいです。もち巾着には、青菜をきざんで入れたります。
(あしのうらさん)

**あなたの
教えてちょーだい**

**【今回のテーマ】
イチオシおでん**
テーマにまつわる知恵やワザ、あなたの工夫について教えてください！

**わが家のブームは
小玉ねぎ**
小玉ねぎの底に軽く十字に隠し包丁を入れて、丸ごとおでんに入れるのが最近のわが家のブームです。子どもでも3個くらいペロリと食べられます。もちろん普通サイズでもできますよ！
(はるまさん)

豆腐ハンバーグ
パルシステムでいつも購入する豆腐ハンバーグを入れるのが好きです。ボリュームがでて、こはんもすすみます。
(にやまさん)

**「家族のやる気を
引き出す方法」**
ほめますか？責任をもってもらいますか？スイッチを押しますか？家族のやる気をうまくひき出す方法、教えてください。

安心しかって眠っているわが家の愛犬。
(すやすやさん)
編集部より
幸せそうですね！



酒粕好き。毎日、具だくさんのみそ汁を作って酒粕を入れたり、豆乳に酒粕とはちみつを入れて温めて飲んでいます。またおやつに酒粕をトースターで焼いてはちみつをつけて食べてます。ちなみにお酒は全然飲みません。
(ゆづきさん)
編集部より
やわらかい酒粕にクリームチーズをあわせても、おいしいですね！

**フリートーク
&
フォト**

★身近な話題
★おすすめレシピ
★生協へのご意見
★写真やイラストも！
お待ちしております♪
(掲載は4月号)

秋の幼稚園の運動会は、雨で延期延期。11月4週になってしまいました。悩むのがお弁当。パルシステムの冷凍食品があったのでよかったです。子どもたちは「こんせんくんカップグラタン」と「とりの照り焼き」が大好きです。
(にやんたろうさん)
編集部より
編集部のパパさんのおうちも延期につき延期だったそうですね！



電話できない…。
(M・Oさん)
編集部より
電話ボックスの中も寒そうですね



Yume Report

パルシステム神奈川ゆめコープのイベント・活動をレポートします！

「パルゆめつなごう展」 2017年商品展示会

★DAY★
11月25日



私たちが作ったバナナをどうぞ！

横浜市西区のパシフィコ横浜にて「パルゆめつなごう展」(商品展示会)を開催し、約2500名の来場者でにぎわいました。2017年は「つくり手の想いをあなたへ未来へ」をテーマに、商品カタログでおなじみの商品やメーカーが大集合。会場内は、商品の試食や試飲、メーカー担当者と来場者のやりとり、さらにステージイベントも行われ、活気にあふれました。



こんせんくんキッチンカーも登場！



「集団一時保育すまいる」の手遊び歌

生産者・メーカーより

- カタクトでも、消費者と交流できてよかったです。食べているみなさんの顔を思い浮かべて生産していきたいです((株)パシフィック・トレード・ジャパン/タイのホームバナナ生産者)
- 消費者と直接話すことはオーストラリアではないことなので、エクセレント!『压榨一番搾り菜種油』オーストラリアの菜種生産者)
- 多くの方と会話できた。これからも石けんを通じて、清潔と健康を届けたいです(エスケー石鹸(株)/『やっぱり石けん 洗濯用粉石けん』)

JAみどりの(宮城県)生産者といっしょにしめ縄作り

来場者の声

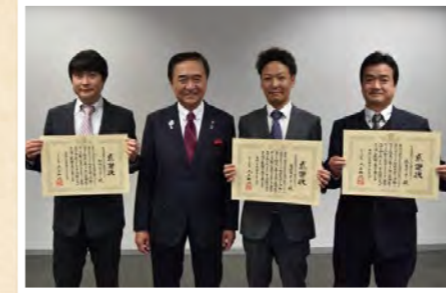
- メーカーのみなさんと、たくさん話げできました
- ふだん注文しないものを試食できてよかったです
- 今後の買い物の観点を考え直すことができました
- (株)井ゲタ竹内(恩納もずく)のブースで毎年撮る写真が子どもの成長記録にもなり、うれしいです



今年もサンゴの基台に絵付けしました♪

★DAY★
11月29日

地域見守り活動に 神奈川県から感謝状が贈呈



感謝状を手にするセンター長3名と黒岩県知事

横浜情報文化センター(横浜市中区)にて、結した56団体が2016年9月から2017年8月の期間に報告した139の事例のなかから、活動に対する感謝状の贈呈式が行われました。人命救助につながる活動を行った団体として、当組合の3配送センター(相模、麻生、横須賀)に黒岩県知事から感謝状が贈呈されました。今回の表彰は、県と協定を締結した56団体が2016年9月から2017年8月の期間に報告した139の事例のなかから、とくに人命救助につながった15事業所の17件の事例が対象となりました。当組合では、県内各エリアを配達や組合員の仲間づくりでうかがう利点を生かして、今後も地域のために誠実な取り組みをすすめていきます。

Check!

イベントの開催情報は、『weekly どリーむべいじ』、ホームページをご覧ください。



クイズ まちがいさがし

お菓子作り

>> 今月のテーマは

今年もやってきました、バレンタイン! 有名ショコラティエのおいしいチョコもすてきですが、手作りチョコには自家製ならではの魅力がいっぱい。甘い香りが部屋いっぱいに広がって、テンションも最高潮です! 左右の絵を見比べて、明らかに違っているところを5カ所見つけてください。



[12月号の正解] ①・③・⑥・⑦・⑨

クイズ当選者発表(敬称略)

応募総数...422名 正解者数...407名

<大磯町>北村佳子 <川崎市>小泉沙穂里、佐野悦子、関口太、瀬崎真理子
永井真澄、中田政子、中野一江、森美佐子 <茅ヶ崎市>遠藤めぐみ <横須賀市>高橋伸子 <横浜市>大谷千賀、小澤圭子、加納深山、栗山道子、境節子、杉山千代子、立川和子、萩原美砂子、益谷和子

応募はどリーむメールで!

提出は下記のいずれかの方法でお願いします。正解者のなかから抽選で20名に、300ポイントをプレゼント!

発表/当選者は、どリーむべいじ4月号(4月2日発行)で発表



どリーむメール提出方法

1 配送便



必要事項を記入後、点線で切り取り、配達時にご提出ください。

2 ホームページにアクセス



機関誌どリーむべいじ

検索



3 Eメール

yume-kouhou@pal.or.jp
投稿コーナー名・氏名・組合員番号・写真の説明を必ず記載してください。写真のサイズは500KB~2MBで。

提出締切 配送便:2月23日(金) ホームページ、Eメール:2月24日(土)12:00

●●●どリーむメール●●●

提出締切:2月23日(金)

バルシステム神奈川ゆめコープ 機関運営部 広報課 行

ふりがな
お名前

組合員番号

1. 投稿する項目に✓をつけ、右に内容をご記入ください。(投稿は任意です)

- 教えてちょ〜だい! (テーマ)「家族のやる気を引き出す方法」(P.11)
- フリートーク&フォト(P.11)
- 「どリーむべいじ」へのご意見・ご感想、バルシステム神奈川ゆめコープへのお便り

2. クイズまちがいさがし(P.12) 解答欄

3. 今月号で興味をもたれたページを教えてください。(複数回答可)

- 表紙 P2~3 特集 P4 もっとフカボリ P5 理事会報告
- P5 ハイッ生協です! P6~7 商品図鑑
- P8 メーカー直伝! ㊟アレンジレシピ P8 知ッテ食ベテ
- P9 パルでんSWITCH P9 まことくんの虎の巻
- P10 Yume Report P11 ゆめひろば P12 まちがいさがし

*どリーむメールの提出は、WEBまたは配送便でお願いします。

投稿文章の掲載(可・不可)

名前掲載(匿名希望・イニシャル()・ペンネーム())

- 基本的に個別回答は行いませんが、誌面づくりの参考とさせていただきます。
- 「教えてちょ〜だい! あなたの〇〇」「フリートーク&フォト」における投稿者名掲載は、ペンネームを原則とし、実名掲載はいたしません(ペンネームの記載がない場合は、イニシャルとさせていただきます)。
- 掲載投稿文章は、当組合Facebookで紹介させていただくことがあります。