

どりーまぱいじ

2018
04
vol.139



特集

めざすのは、地域から 必要とされる生協

「2018年度事業活動方針」ダイジェスト

いのち いくつ
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。

TOPICS

- 理事会報告 第10期第11回定例理事会
- ハイッ!生協です 生協の組合員数
- 商品図鑑 産直じゃがいものサラダ
- 知って食ベテ 給食
- Yume Report 浜の母さん料理教室



「ジャパン SDGsアワード」
第1回 受賞

ひろげたい 活動

- 地域に根ざした活動をすすめるため、組合員の活動組織を確立します。
- 食をめぐる課題を組合員とともに考えます。
- 地域とのつながりを大切に、福祉活動を広げます。
- 安心して子育てができる環境をつくります。
- 自然と共生した社会をめざします。
- 産直・地産地消を通じて地域を元気にします。



身近な地域で子育て世代や若者が集う場を増やします

- 一人ひとりの暮らしに寄り添える活動を広めます。
- 平和運動を広げ、ともに生きる社会をめざします。
- 東日本大震災の被災者支援を諸団体と連携しながら継続します。

地産地消をすすめるカタログ『いいね!かながわ』って?



2017年11月に誕生した当組合オリジナルカタログ『いいね!かながわ』。「こだわりの商品を、顔の見える組合員に届けたい」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!」という組合員の思いを大事に、「地産地消」「交流商品」「社会貢献」の3つの視点で選んだ商品を掲載しています。



『いいね!かながわ』は月に1回、商品カタログと一しょにお届けします

めざすのは、 地域から必要とされる **生協**

～「2018年度事業活動方針」ダイジェスト～

2018年度は、第7次中期計画(2017年度～2020年度)の2年目にあたります。今回の特集では、「2017年度の振り返り」と「2018年度の事業活動方針」を、ダイジェストで紹介します。2～3ページに掲載の「2018年度の事業活動方針」は、昨年の11月から、理事会、総代会議、組合員活動、職員の会議で話し合ってきたもので、6月の総代会で、第2号議案として提案します。

すすめたい 事業

- パルシステム商品の価値を伝え、食の安全・安心に取り組みます。
- 組合員の多様な生活スタイルに対応できる業務改革をすすめます。
- さまざまな施策を展開した仲間づくりをすすめます。
- 多くの組合員が介護サービスを利用できるよう、安定した福祉事業を確立します。
- 組合員の暮らしに役立てるよう、共済の良さを伝え、共助の輪をさらに広げます。
- 「パルシステムでんき」の取り組みを幅広く伝え、再生可能エネルギーの利用を高める事業を確立します。



エンカルの視点をさらにもち、「ほんもの実感!」くらしづくりアクションを組合員とともにすすめます

地域の人が安心してらせるよう、「地域見守り活動」を継続します



エンカルの消費(倫理的消費)って?



環境、人・社会、地域に配慮した物やサービスを積極的に消費する行動のことです。

つくりたい 組織

- ダイバーシティの考え方をもとに、未来を支える人材を採用、育成します。

ダイバーシティって?



「diversity:多様性」。性別や年齢、国籍、出身や背景などを問わず、多様な人材を積極的に活用しようという考え方。当組合ではこの考えを基本とし、多様な人材の多様な考え方を生かす組織をつくり、組織の継続的な成長と発展をめざします。



パルカフェ(地区会)でいただく声を組織運営に生かしていきます

- 協同組合の価値を広めます。
- 組合員の参加による民主的な運営をすすめます。
- わかりやすい広報や必要な情報を届ける仕組みを確立します。
- 災害時に地域に貢献できる組織をつくります。
- 将来に向けて事業と活動を推進するために、組合の資産管理を強化します。
- 内部統制基本方針に定めた組織の健全性と透明性を確保する取り組みをすすめます。
- 2030年ビジョンの策定を開始します。

ご案内 第19回通常総代会

2018年6月12日(火)、横浜ベイシェラトンホテル&タワーズにて、第19回通常総代会を開催します。

/ 予 / 定 / 議 / 案 /

- 第1号議案 2017年度事業活動報告、決算報告、剰余金処分案承認の件
- 第2号議案 2018年度事業活動方針及び予算承認の件
- 第3号議案 役員報酬額決定の件
- 第4号議案 定款変更の件
- 第5号議案 総代選挙規約改正の件
- 第6号議案 役員退任慰労金支給の件

“ 第18回
通常総代会の様子 ”



すすめたい 事業

- 地域見守り活動に対して、神奈川県から感謝状が贈呈されました。
- 当組合のオリジナルカタログ『いいね！かながわ』を創刊しました。
- 当組合独自のキッチンカーを導入しました。
- 一部地域でエリア担当制の導入や小型軽車両での配達を行うなど、生活物流改革に取り組みました。
- 「パルシステムでんき」への切り替えを広く呼びかけました。
- 「ほんもの実感！」くらしづくりアクションに多くの人が参加しました。
- 新規加入者向け「ゆめランチ」を継続開催しました。



神奈川県から、見守り活動に感謝状が贈呈



「パルゆめつなごう展」で、商品のよさを伝えました

広げたい 活動

- 一般財団法人神奈川ゆめ社会福祉財団を設立し、高校生を対象とした「神奈川ゆめ奨学金」を創設しました。
- 「ヒバクシャ国際署名」を広く呼びかけ、約8万4千筆（2018年2月末時点）をお預りしました。
- 「ジャパンSDGsアワード」にて、パルシステムの「ほんもの実感！くらしづくりアクション」がSDGs推進副部長（官房長官賞）を受賞しました。
- 2017年3月にオープンした、地域の拠点「ふらっとパル茅ヶ崎」の活用が広がりました。
- ハートカフェ、ミニハートカフェを開催し、平和・国際活動を広げました。
- パルカフェ（地区会）の開催が広がり、多くの意見をいただきました。
- 東日本大震災を風化させない活動を継続しました。
- 「くらし助け合いゆいねっと」の活動が地域に広がりました。



「ヒバクシャ国際署名」に多くの賛同をいただきました



「ふらっとパル茅ヶ崎」で開催した「若手農業者とランチ交流会」

「SDGs」って何？

「SDGs = Sustainable Development Goals (持続可能な発展目標)」。世界で「格差」と「貧困」がすすむなか、根本問題の解決に向け、「誰も置き去りにしない！(no one will be left behind)」を基本理念に、2030年の世界を見据えて国連が定めた、新たな目標です。

つくりたい 組織

- 女性職員による意見交換会を実施しました。
- パルカフェを通じて、地域の情報共有を行いました。
- 総代へのタイムリーな情報発信を行いました。
- 環境負荷軽減の取り組みとして、電気自動車計4台導入しました。
- 藤沢市内に新センター用地を取得しました。



電気自動車への切り替え



女性が活躍できる組織づくりの取り組み

理事会 報告

決定したこと



職員の就業規則を改正しました

・2013年4月施行の「改正労働契約法」に伴い、2018年4月1日より、有期労働契約が5年を超える職員の契約更新にあわせ、パートナー職員および介護ヘルパーの就業規則に無期労働契約への転換に関する条文を追加しました。
 ・改正日：2018年2月22日 施行日：2018年4月1日

第10期第11回定例理事会

2018年2月22日(木)10時~13時
 パルシステム神奈川ゆめコープ本部

報告事項

第10期役員人事委員会の検討課題について答申がされました

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、2月の組織活動全般について報告されました

Pick up

① 「なんとかしよう！子どもの貧困」講演会

2月9日、法政大学教授の湯浅誠氏をお招きし、日本の子どものおかれている相対的貧困の現状と私たちができること、「子ども食堂」の意義などについて講演していただきました



満員の会場で講演する湯浅氏

Pick up

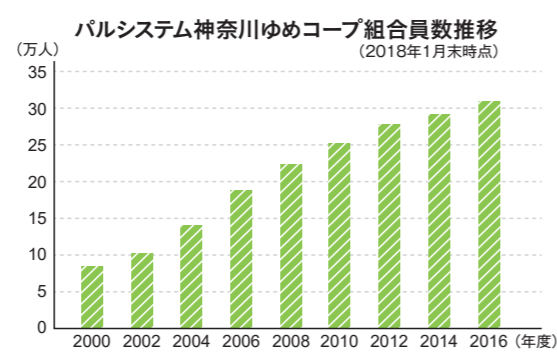
② 「ロヒンギャ難民緊急募金」報告

2018年1月、組合員のみなさんに緊急募金の協力を呼びかけ、188万9969円をお預かりしました。寄せられた募金は、現地での緊急支援活動で成果を残しているユニセフ(国連児童基金)、日本赤十字社および特定非営利活動法人シャプラーニール市民による海外協力の会に送金し、現地の予防接種や水環境整備などに生かされます。(協力ありがとうございました)

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 『生協の組合員数』



日本では、地域や職場などの単位に分かれ、さまざまな生協が事業活動を行っています。生協を根拠づける法律である消費生活協同組合法(生協法)では、「一定の地域または職域による人と人の結合であること」を生協の要件のひとつに定めています。この、一定の地域で組合員を募り、設立された生協を「地域生協」といい、パルシステム神奈川ゆめコープもそのひとつです。そのほか職場で設立された職域生協、大学の学生や教職員で組織している大学生協、共済事業を専門とする共済生協などがあります。

2016年度末現在、日本生協連合会に加入している生協566の総組合員数は、2862万人にのぼります。

パルシステム神奈川ゆめコープの組合員は、現在、約31万人。10年前は約21万人でした。10年間で約10万人増えたこととなります。

生協のうごき

2018年1月末現在

組合員数
 全体 319,580 人
 前月比 855 人 ↑
 期首比 9,810 人 ↑

1月度決算概況

	1月度決算概況	前年比	予算比
供給高	3,515,889 千円	102.8%	99.4%
経常剰余	38,926 千円	69.2%	141.0%

	累計数値 (2017年4月~)	前年比	予算比
累計供給高	38,297,653 千円	102.0%	100.1%
累計経常剰余	811,784 千円	87.6%	178.5%

男爵いもならではの
香りとホクホク食感



『産直じゃがいものサラダ』

150g×2 298円
(税込322円)



原料すべてを
非遺伝子組換えに切り替え

お話を
聞いたのは...



左から：岩田食品株式会社 営業本部
北川 忠さん
同社 生産部
縄田 覚さん
三菱食品株式会社 ライフネット本部
渡辺 千晶さん
バルシステム連合会 商品開発本部
奥山 聡子主任

手軽な惣菜を
非遺伝子組換え原料で
より利用しやすく

— 本品は2017年9月にPB商品として新たな一歩を踏み出しました。どのような点が変わったのですか
奥山 本品は手軽な惣菜でありながら、原料の男爵いもを産直産地JAきたみらい（北海道）産に限定すること多くの支持をいただきました。一方で、加工食品にも、さらなる安全・



JAきたみらいの広大なじゃがいも畑

安心を求める声はあがっていました。そこでリニューアルにあたっては原料すべてを見直し、非遺伝子組換えに切り替えることで、より多くの組合員のみなさんの要望にこたえた利用しやすい商品をめざしました。

— 味わいそのものは変わりましたが
縄田 蒸し上げた男爵いもは、ホクホクとした食感や食欲をそそるふわっとした香りがたつのが特徴です。一般的に惣菜のポテトサラダというと、じゃがいもよりもマヨネーズの味が前面に出ていも本来の味わいが隠れてしまう製品

「製造工程」

『産直じゃがいものサラダ』の
こだわり製法

1 皮むき↓芽とり↓水漬け
専用の機械で皮むき後、人手で芽とり。水漬けは30分以内を厳守し、うまみが流出するのを防ぎます。



男爵いもの表面はてこぼこ。その一つひとつの芽を取っていきます

2 蒸し
新じゃがは水分量が多め、熟成いもは少なめです。いもの状態に合わせて蒸し時間を調整します。

3 つぶし↓下味付け
蒸し上がった熱いもをつぶし下味をつけます。調味料の配合割合はいもの状態に合わせて細やかに調整。うまみを最大限に引き出します。



下味をまんべんなく行き渡らせるためには、人の手がいちばんです

4 混合↓充てん↓冷却
マヨネーズとじゃがいもを混合し充てん。殺菌後、冷却します。うまみが落ちないように冷却温度は段階的に下げます。



本品用マヨネーズを自社生産

試行錯誤を繰り返し
豊かなコクを醸し出す
自家製マヨネーズを
開発

が多いものです。本品はあくまでも男爵いもが主役であり、マヨネーズはその味わいを生かす名脇役になると考えています。今回の原料の見直しも、従来から支持して下さるみなさんを裏切らない味わいを大切に開発をすすめました。
※PB商品・独自開発商品

— どのような手順でリニューアルを
すすめたのですか

縄田 まずは非遺伝子組換え原料で作られた他社製のマヨネーズを使って試作をスタートしました。しかし半年ほど試作を繰り返しましたが、従来品のコクの深さがどうしても出せなかつ

たのです。そこでマヨネーズの風味の決め手となる酢に、100%りんごだけの『純粹りんご酢』を選び、本品専用のマヨネーズを新たに開発することになりました。
— 純粹りんご酢とはおいしそうですね
縄田 確かにそのまま味わうと、芳醇な香りがすばらしい酢でした。しかし自家マヨネーズに使い、いもとあえてみると、ポテトサラダが淡泊になり、従来品にはあった味の厚みがなくなってしまうのです。

— 試行錯誤の連続ですね

縄田 油や砂糖などマヨネーズのほかの原料の配合割合も微調整するなか、うまみが深い乾燥卵黄を使うと、ポテトサラダのコクも深くなることがわかりました。1年余りの間に80種類以上の試作品を作りましたが、本品がめざす男爵いもを引き立てるマヨネーズになったと思います。

季節によって

「味わいが違う」

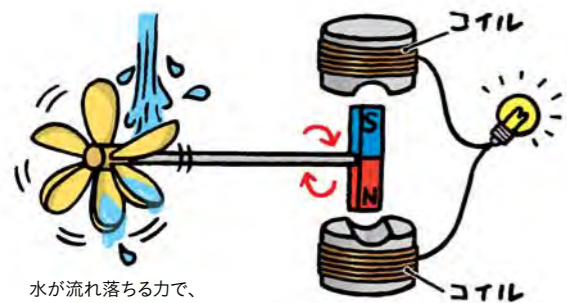
じゃがいもサラダ

— 本品ならではの味わい方は

縄田 本品の男爵いもは最適な温度と湿度で保管されているので劣化がす



蒸したてのホクホクじゃがいも



水が流れ落ちる力で、水車をまわします。

水車がまわると、発電機の磁石がまわり、電気が発生します。

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: コイルの中で磁石をまわして、電気をつくります。

Q: 電気ってどうやって作っているの？



パルシステムでんき
FIT電気(再生可能エネルギー)を中心に届けます

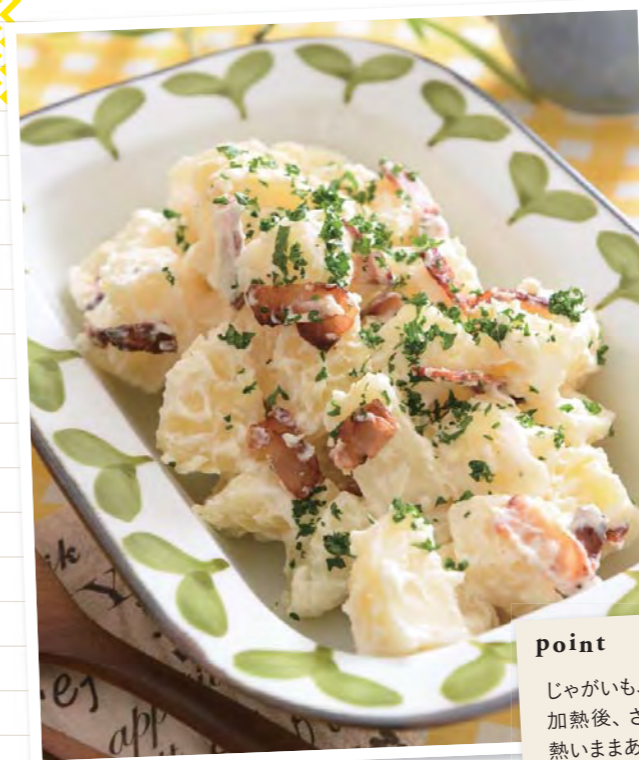
HPはこちら!



発電機の中には、コイルと磁石があります。コイルの近くで、磁石をまわすと電気が生まれます。水力発電は、水が落ちる力を使って水車を、風力発電は、風の力で風車をまわして発電します。火力発電や地熱発電では、蒸気で羽根車をまわしています。太陽の光を使った太陽光発電など、しくみの違うものもありますが、ほとんどの発電のしくみはいっしょなんです。

今回は6月号、「再生可能エネルギーってどういうもの?」です。

ポテトヨーグルトサラダ



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

じゃがいも、ベーコンは加熱後、さましておく。熱いままあえると、ヨーグルトが分離します。

材料

- 2人分 全量カロリー398kcal
- じゃがいも……………中2個
- ベーコン…25~30g(2枚程度)
- こんせんプレーンヨーグルト…100g
- ハーブソルト……………適量
- パセリ……………適宜

作り方

- 1 じゃがいもは洗って皮付きのままラップをして、600Wの電子レンジで約5分加熱。皮をむいてひと口大に切る(ちょっとやわらかいくらいが味なじみしやすい)。
- 2 ベーコンは食べやすい大きさにカットして、フライパンでカリカリになるまで炒める。
- 3 ポウルにヨーグルト、じゃがいも、ベーコン、ハーブソルトを入れて混ぜ合わせ、器に盛る。お好みでパセリをちらす。



「こんせんプレーンヨーグルト」

パルシステムの産直牛乳『こんせん72牛乳』の産地でもおなじみ北海道根釧地区の生乳100%に、加えたのは乳酸菌のみ。酸味を抑えた、なめらかな味わいです。

北海道根釧地区の生乳を100%使っている『こんせんプレーンヨーグルト』は、酸味を抑えたすっきりとした味わいです。原料は生乳と乳酸菌のみ、とシンプル。乳酸菌は生きて腸まで届くプロバイオティクスビフィズス菌「BB-12」を使用しています。そのまま召し上がっていただくほかに、季節に合わせて、いろいろな野菜といっしょに。また、お料理にもお使いいただきたいと思えます。



タカナシ乳業株式会社
井上美佐子さん

ボクがパルシステムの活用法を教えるよ!

ことくんの 虎の巻

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。

たけのこの保存方法の巻

たけのこは下ゆでしたりと、手間がかかって大変です。旬を迎えたこの季節、手間をかけたからこそ、保存して長くおいしく味わいたいですね。

たけのこは収穫してから時間がたつと、えぐみが増えてしまいます。なるべく早く下ごしらえしましょう。

1週間くらいで使いきるときは、下ゆでしたたけのこを、水を入れた容器に入れて冷蔵庫で保管するのがおすすめです。なるべく毎日水をかえましょう。

1年くらい保存したいときは、塩漬けにして、下ゆでしたたけのこの水けをきって小分けにします。容器に塩を敷き、たけのこを重ならないように並べてください。隙間にもしっかりと塩をします。塩漬けたたけのこは、薄めの食塩水につけて塩抜きしてから使うというです。



『たけのこ(米ぬか付き)』
春の味覚の代表格。届いたら早めにご利用ください。アク抜き用ぬかと、下ごしらえの案内を付けて、1~2本でお届け。

<p>たまごパック 86.7%</p> <p>Up</p> <p>先月より17.3%up</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</p> <p>はじめよう! エコライフ</p>
<p>ABパック 43.6%</p> <p>Up</p> <p>先月より10.9%up</p>	<p>リユースびん 76.1%</p> <p>Up</p> <p>先月より30.7%up</p>
<p>紙パック 87.9%</p> <p>Up</p> <p>先月より15.3%up</p>	<p>商品カタログ 61.6%</p> <p>Down</p> <p>先月より20.1%down</p>
<p>米袋 41.6%</p> <p>Up</p> <p>先月より5.9%up</p>	<p>PET 46.3%</p> <p>Down</p> <p>先月より2.5%down</p>

2018年1月末現在

食育はつくん隊の 知ッテ食ベテ

給食

さあ新学期です。この春から小学校に入學したお子さんのなかには、初めての給食を食べている子もいるかもしれませんね。

わが国初の学校給食は、明治22年山形県鶴岡町(現在の鶴岡市)の私立忠愛小学校で、貧困家庭の児童に昼食を無償で提供したものとされています。おなかをすかせた子どもに食べさせたいというやさしい気持ちで学校給食を生んだのでしょう。

給食は、単に空腹を満たすだけではありません。子どもたち自身が配膳し、友だちや先生と楽しく食事をするなかで、それぞれの役割、食事のマナーや配慮なども学ぶのです。家庭では食卓にのぼらない食材や料理を食べる経験や、苦手なものを克服したり、食への関心を呼び起こしたりとその影響はさまざまです。行事食、郷土食を取り入れる、地元産の食材を積極的に利用するなど、食育につながる工夫をしている自治体も増えています。

お子さんが帰ってきたら、今日の給食を話題にしてみたいかがでしょうか。食に関する知識やクラスの様子など、これまで知らなかったことが見つかるかもしれません。



「食育はつくん隊」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!



ひとりで暮らし
なので

自分で自分を盛り上げなくてはなりません。庭で見つけた花やハーブを部屋に置き、自然の力を借りて、今日も元気、と鏡の中にスマイルします。

(川崎・たつさん)

娘のオムツを夫に
替えてほしいときは…

「パパ、あたちのオムツ替えて」と娘のかわりにしゃべります(笑)。かわいい娘のお願いなら、パパも喜んで。

(ネムコさん)

とにかくよく
家族で話します

LINEの家族グループで、外にいても「これからバイト。がんばります！」と娘たちから送られてきます。夫もかわいスタンプで応援。「味方だよ！フアイト!!」という思いが、お互い感じられます。私自身もとても励まされています。

(なおさん)

あなたの
家族のやる気を
引き出す方法

【今回のテーマ】
あなたのやる気を
引き出す方法

教えてちょーだい

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！

助かったよ!!

夫や子どもがお皿を片付けてくれたときなどに「とっても助かったよ。ありがとう!!」と言うようにしています。そうすると次もまた、心に余裕があれば自然と手伝ってくれます。

(むつくとちゃんさん)

より速げる達成感を
感じる

わが家では、目標にすることを事前に調べ、納得できる最終結果を具体的にイメージしてから、始めることにしています。途中だけたり、手抜きになってもやり遂げる達成感が、また次のやる気につながります。エンドレスに忙しいです。

(K・Nさん)

次回のテーマ
(掲載は6月号)

「簡単なほこり掃除」

湿度が高く、空気がしっとりしている梅雨時期こそ、ほこり掃除に最適かも？あなたのおすすす掃除方法、教えてください。

手芸でほっこりしています。
(fukiさん)

編集部より
かわいい！頭から野菜が生えてみたいですね



私の肌は敏感。肌に合わなかったらと思うと化粧品に手が出せません。パルシステムは、お試し品があって助かります。いろんな商品を試せたらいいと思います。これからもよろしく！
(かずさん)

編集部より
化粧品のお試し品は、webやカタログからご注文もできますよ。今後もぜひお試しください！



毎号「まちがいさがし」を楽しんでいますが、今まで気づかなかった「応募総数と正解者数」を見て、意外と少ないことにびっくり!! これなら当選も夢ではないかも…と、捕らぬ狸の皮算用をしています。
(SSさん)

編集部より
お名前・組合員番号や解答など、記入忘れも意外と多いです。ご注意ください。お待ちしております！
(掲載は6月号)

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6月号)



初めての雪に大興奮!
(K・Mさん)

編集部より
青空の下で雪あそび。気持ちよさそう

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!

★DAY★
2月16日

浜の母さん料理教室

今回の講師「浜の母さん」が活動している北海道野付郡別海町では、昭和40年代に牧場をつくるために森林の伐採がすすみました。その後、豊かな水産資源を育てるためには、山を豊かにする必要があると、野付漁協女性部を中心に植樹活動が始まり、パルシステムも協力する「首都圏コープの森」の植樹活動に、取り組みが広がりました。そんな野付についてのお話をうかがったあと、ほたての殻むきやカット、秋鮭スモークサーモンの盛り付けをしてランチが完成。テーブルごとに食事しながら、野付のことや今日のレシピのことなど楽しくお話ししました。



ほたての殻むきのコツを教わります



海の幸たっぷりのランチができました



みんなで、おいしくいただきます

Voice

- 遠くから来ていただき、ありがとうございました。
- 環境と食材が密接な関係にあるということが、とてもよくわかりました。
- ぜひ、今度は野付に行きたいです。



予約登録者限定

★DAY★
2月7日

神奈川の すくすくパン豚 de 交流会



生産者の山口さんから、産地のことを聞きました



表面に肉汁が上がってきたのがサイン



楽しく交流しました

「パン豚」は、パルシステムのパンを製造する(株)パルブレッドで出るパンの未利用資源をエサに自然豊かな清川村で育てています。生産者の山口さんから、「産地では、豚舎をひな壇状につくり日当たりをよくするなど、工夫しています。元気に動きまわられる環境のなか、母豚はストレスが少なく、健康に育ちます」とお話しいただきました。肉を室温に戻し、火加減は中火で、火をとおし過ぎず余熱で火をとおすのがポイント。「表面に肉汁が上がってきたのがサイン」など、火のおし加減を教わりました。うかがったコツを意識しながら調理し、でき上がったランチを、みんなでおいしくいただきました。

※「神奈川のすくすくパン豚」は、年間予約登録商品です。2018年の予約受付は終了しました。2019年(3月ごろ予定)の予約登録を、楽しみにお待ちください!

Check!

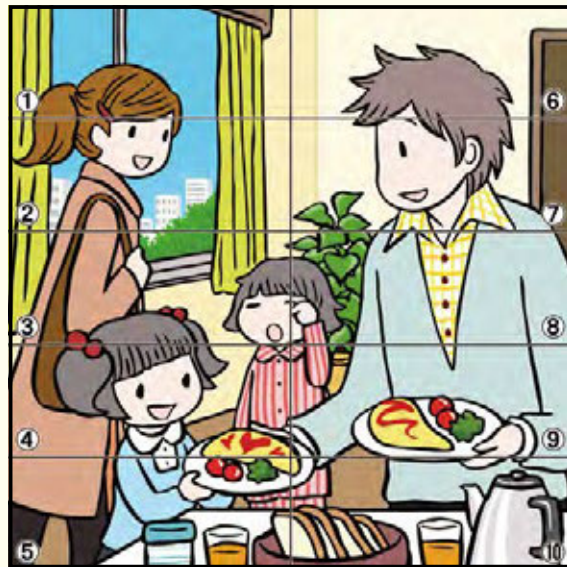
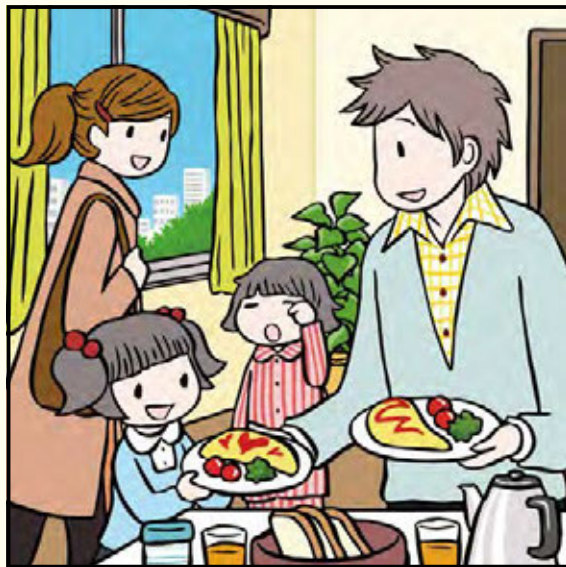
イベントの開催情報は、『weekly どリーむべいじ』、ホームページをご覧ください。



クイズ まちがいさがし

≫ 今月のテーマは **いってきます!!**

新年度の幕開けは忙しくもあり、楽しくもあり…ときには大変で、へこたれそうなきときもありますよね。そんなときはひとりで悩まず、周りの人に相談してみてください！ 思いもよぬ突破口が見つかるかもしれませんよ。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。



[2月号の正解] ①・④・⑥・⑧・⑨

クイズ当選者発表(敬称略)

応募総数…499名 正解者数…468名

<鎌倉市>嶋良子、館鼻靖美 <川崎市>末永裕美、園田央子、藤谷かつみ <相模原市>熊沢麻里、鈴木和美、三浦房子 <秦野市>豊川桂子、堀口幸子 <藤沢市>棚澤瑋江 <大和市>宇賀神美雪、梅木美和、齋藤絵美 <横須賀市>板垣三加 <横浜市>越後谷真由美、岡村恵、高井美和子、二村メリー、横沢光子

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6月号(6月4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

写真投稿 OK

写真投稿 OK

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:4月20日(金) ホームページ、Eメール:4月21日(土)12:00

●●●どリーむメール●●●

提出締切:4月20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)「簡単なほこり掃除」(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 P2~4 特集 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。