

どりーまぱいど

2018

11

vol.146



冬に仕込んだみそも、そろそろ食べごろ。
 素材とだしのおうまみで、わが家のみそ汁も
 味わい深い一品に。

特集

食の安全・安心のために。 パルシステムの 品質保証

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。



生活協同組合パルシステム
 神奈川ゆめコース

“選ぶで変わる”



ほんもの
 実感
 くらしくりアクション



「ジャパン SDGsアワード」
 第1回 受賞

TOPICS

- 理事会報告 第10期第18回定例理事会
- ハイッ!生協です 生協の助け合い活動
- 商品図鑑 『銀だら西京漬』
- 知ッテ食ベテ お米の消費
- Yume Report 地域祭り「OPENパルおだわら」

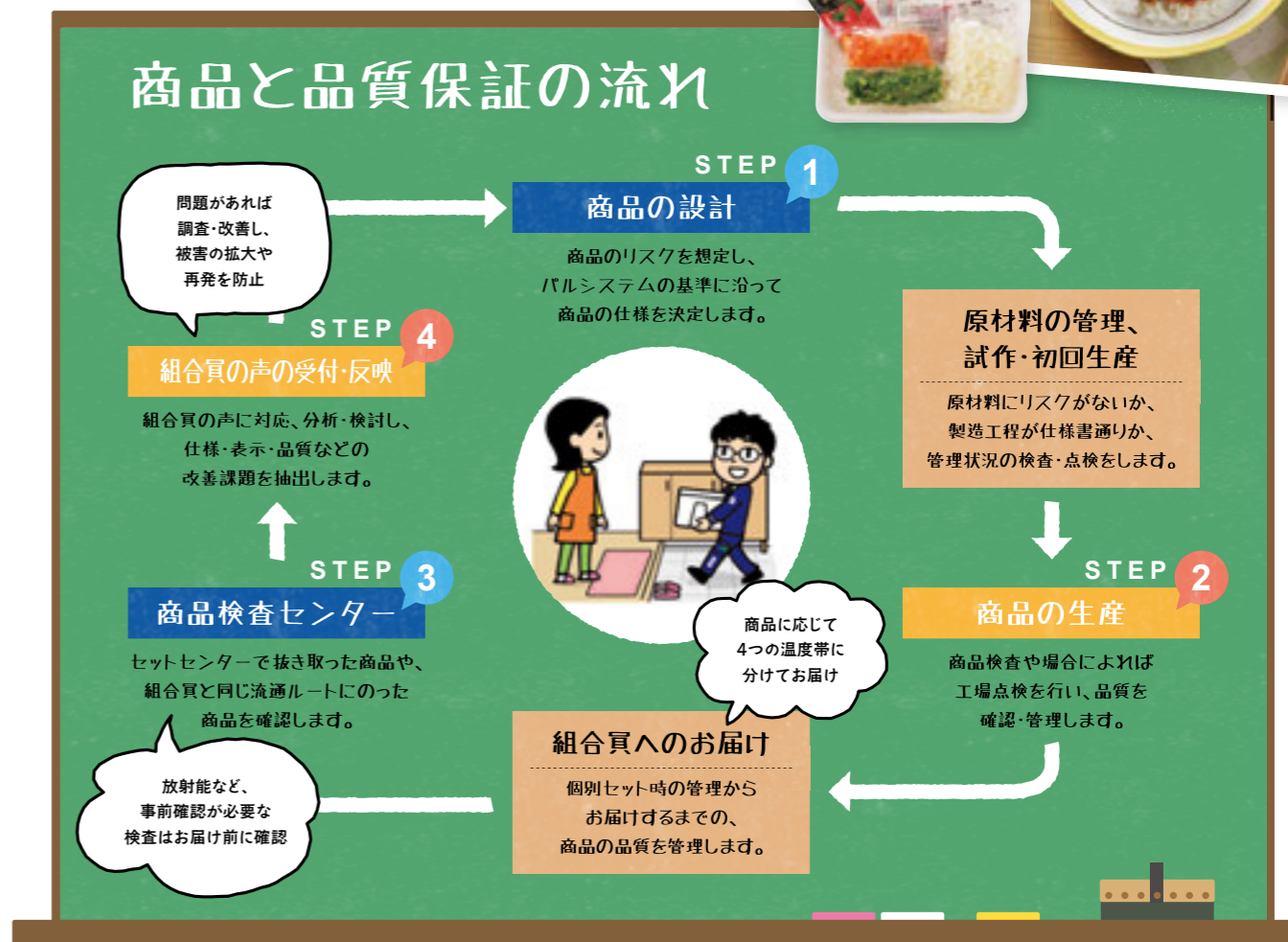


食の安全・安心のために。 パルシステムの品質保証

パルシステムでは、組合員に届く商品が約束を守っているか、確かな品質であるかを確認するために管理を行っています。今回は、パルシステム商品（食品）についての品質管理を紹介します。



人気の「お料理セット」を例に、流れを見ていこう！

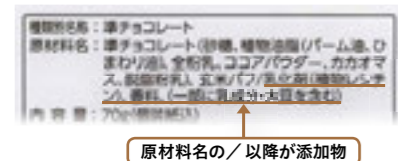


できるだけ添加物に頼らない商品づくり

「食品添加物」

パルシステムで使用を認めている添加物は、1,161物質。ただし、実際に使用しているのはそのうち400物質ほどなので、国の基準（1,536物質・2018年9月現在）の約1/4の使用となります。使用した添加物は、インターネットなどで情報公開しています。

パルシステムPB商品（独自開発商品）の包材表示例



原材料名の/以降が添加物

● 乳化剤、着色料など（ ）内で物質名をすべて表示
● 増粘剤、安定剤などで使用物質が多い場合でもすべて表示。簡略化可の場合も、すべて正式名称で表示

アレルギーが 含まれていないか確認

「アレルギー表示」

対象のアレルギーは、特定原材料7品目とそれに準ずる20品目の計27品目。商品カタログでは特定原材料7品目+大豆の表示をしています。また、コンタミネーション（アレルギーの微量混入の可能性）については、製造者の表示意向に沿って確認をしています。

商品カタログでのアレルギー表示（青果・米・酒・非食品を除く）

表示品目	卵	乳	小麦	そば
表示方法	卵	乳	麦	そ
表示品目	落花生	えび	かに	大豆
表示方法	落	え	か	豆

商品仕様書と 食品表示の点検

「商品仕様書」とは、商品の品質にかかわる“設計書”です。関連法令に準じているか、パルシステムの基準をクリアしているかを点検します。点検内容は、原材料・食品添加物・産地・アレルギー・遺伝子組換え・栄養成分・成分規格・製造工程・包材表示など、多岐に渡ります。



お料理セット

についているラベルの原材料名もチェックします

STEP 1

商品の設計

安全・安心を支える4つのポイント

✓ 衛生管理

製造室内へ入る際は、作業衣に付く毛髪などの異物対策として粘着ローラーやエアシャワーの使用、タイマーをセットして入念な手洗いなどを行っています。作業場専用の長靴は、靴底の汚れや乾燥状態がわかるように管理され、つねに点検しています。



(上)入室時には粘着ローラーで毛髪など異物を除去
(下)靴底の汚れや乾燥状態がわかるように管理

✓ 菌数検査

工場で作成する商品原料の生菌数検査や製造室内の菌抑制に関する点検指導を行っています。



✓ 安全な殺菌水

板倉食品加工センターでは、野菜をカット加工する際、より安全性を重視して塩水を電気分解して生成される殺菌洗浄水「電解次亜水」を使用しています。殺菌効果を高めるためのpH調整に炭酸ガスを用いて塩素ガスの発生を防ぎ、安全性を保っています。



お料理セット

の野菜もここで洗います

✓ 作業用具の分別管理

工場内は原料受け入れから加工、包装、出荷まで一方通行で、下処理から殺菌洗浄、包装などの各エリアが混在しないようになっています。エリアによってコンテナや作業員のエプロン、ゴム手袋が色分けされ、エプロンやゴム手袋は、万が一破損してもすぐ発見できるように、野菜にはない青やピンクなどの色を使用しています。

STEP 2

商品の生産

工場現場での 品質・衛生管理 を確認

人気商品「お料理セット」(一部)を作っている、「パルシステム板倉食品加工センター」。実際に、工場ではどんな点に気をつけて商品を製造しているのか、確認してきました。



パルシステム 板倉食品加工 センターの概要

- 「お料理セット」の製造数
毎週10アイテム
(1日当たり7,000パック)
※10月からの計画値
- 所在地
群馬県邑楽郡板倉町泉野
- 運営管理
株式会社ジーピーエス
- 製造委託先
株式会社パルライン

【食の安全をめぐる動き】

社会の動き	年	パルシステムの品質保証のあゆみ
BSE問題	1999年	商品検査センター開設 微生物検査開始
食品安全基本法施行	2001年	残留薬剤検査開始
	2003年	仕様書管理システムの構築
	2004年	遺伝子組換え食品への基本方針設定
食肉偽装事件 「CO-OP手作り餃子」中毒事故	2007年	
神奈川県食の安全・安心の 確保推進条例施行	2008年	
	2009年	
	2012年	放射能検査開始
食品表示法施行	2015年	
	2017年	生化学検査(アレルギー検査)開始

パルシステムは創設以来、何よりも「食の安全・安心」を優先する立場を貫いてきた生協です。2000年代には輸入牛のBSE(牛海綿状脳症)や食品偽装問題、「CO-OP手作り餃子」中毒事故など、食の安全が大きく脅かされ、クロールズアップされました。当組合ではこれらを機に神奈川県での「食の安全・安心条例」の制定を求め、組合員とともに署名活動にも取り組み、「神奈川県食の安全・安心の確保推進条例」が施行されました。

安全で安心な商品
届けるために

理事会報告

報告事項

決定したこと

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、9月の組織活動全般について

相模原市総合防災訓練に参加

当組合も一員となっている相模原市生活協同組合運営協議会は、市との防災協定に基づき、相模原市総合防災訓練に参加しています。9月2日、当組合の相模センターから、こんせんくんトラックと職員2名が「救済物資輸送訓練」に参加。こんせんくんトラックに積んだ物資を、参加団体といっしょに積み下ろす訓練を行いました。

女性生産者とのお料理教室

9月6日、ウィング横浜（横浜市港南区）にて、佐原農産物供給センターの女性生産者チーム「農めくくらぶ」との料理教室を開催し、25名の組合員が参加しました。代表理事の香取氏からは農薬削減や環境に配慮した取り組みが語られ、参加者は熱心に耳を傾けました。

消費者庁に意見書を提出

9月11日、消費者庁にて改訂に向けた準備がすすめられている「消費者契約法施行規則の一部を改正する内閣府令（案）」に関して、意見書を提出しました。当組合は、2018年8月に神奈川県内で初めて適格消費者団体として認定された「特定非営利活動法人消費者支援かながわ」と連携し、消費者被害の防止や救済活動に取り組んでいます。



ぬくもり藤が丘事業所を移転します
11月中旬、横浜市青葉区藤が丘二丁目4番地14小島マンション302号室から105号室に移転します。

規程類を一部改正しました
神奈川県最低賃金改正に伴い、嘱託職員の基本給を改正しました。そのほか5つの規程の内容や表記を実際の運用や現状に合わせて追記、改正しました。

第10期第18回定例理事会
2018年9月27日（木）10時～13時
パルシステム神奈川ゆめコープ本部



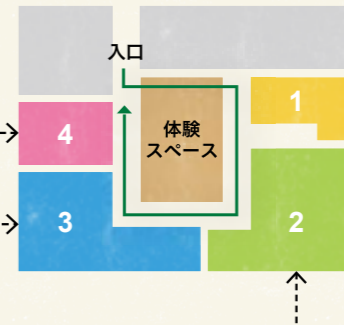
セットセンターや工場の商品を抜き取り、検査します

STEP 3

商品検査センター

科学の視点で安全性を確認

自前の「商品検査センター」で、お届けする商品の検査を実施。国の基準をクリアすることはもちろん、項目によってはさらに厳しい独自基準を設けています。検査結果を産地や製造者と共有し、ともに改善に取り組み、安全性向上につなげています。



STEP 1 特定原材料の混入を防ぐ 「生化学検査」(アレルギー検査)

アレルギーがある方や乳幼児向けの商品を中心に特定原材料(P.3参照)のたんぱく質を測定し、特定原材料が誤って商品に含まれていないか、アレルギー表示が正しいかを確認しています。



STEP 2 食中毒を防ぐ 「微生物検査」

4種類の検査（供給品検査、開発時商品検査、工場拭き取り検査、改善確認検査）で食中毒菌や汚染指標菌をチェックし、不適合の場合は製造者や工場へ調査・改善を要請します。



STEP 4 見えない不安を取り除く 「放射能検査」

福島第一原発事故を契機に自主検査を実施。国の基準よりも厳しいガイドラインを設定し、とくに乳幼児用食品の検出下限値は1Bq/kgに設定しています。検査結果はすべて公表しています。



STEP 3 残留農薬など化学物質をチェック 「理化学検査」

農薬などの残留農薬検査、鶏卵鮮度検査や魚介類のヒスタミン検査などを実施。残留農薬検査では「青果の残留農薬は国の基準の1/10以下」「事前の使用申請のない農薬が検出されない」という高い目標を設定しています。



生協のうごき

2018年8月末現在

組合員数

全体 **325,318** 人

前月比 + 927 人 ↑

期首比 + 7,024 人 ↑

8月度決算概況

	8月度決算概況	前年比	予算比
供給高	3,640,178 千円	103.5%	107.5%
経常剰余	35,751 千円	104.1%	-195.5%

	累計数値 (2018年4月～)	前年比	予算比
累計供給高	19,165,370 千円	103.2%	102.0%
累計経常剰余	271,589 千円	77.5%	268.1%



『生協の助け合い活動』

「誰かの役に立ちたい」という組合員の気持ちと「助けてほしい」と願う組合員のニーズをつなげる「お互いさま」の助け合い活動の輪を、さらに広げていきます。

「誰かの役に立ちたい」という組合員の気持ちと「助けてほしい」と願う組合員のニーズをつなげる「お互いさま」の助け合い活動の輪を、さらに広げていきます。

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

商品検査センターがリニューアル

実験教室も開催！



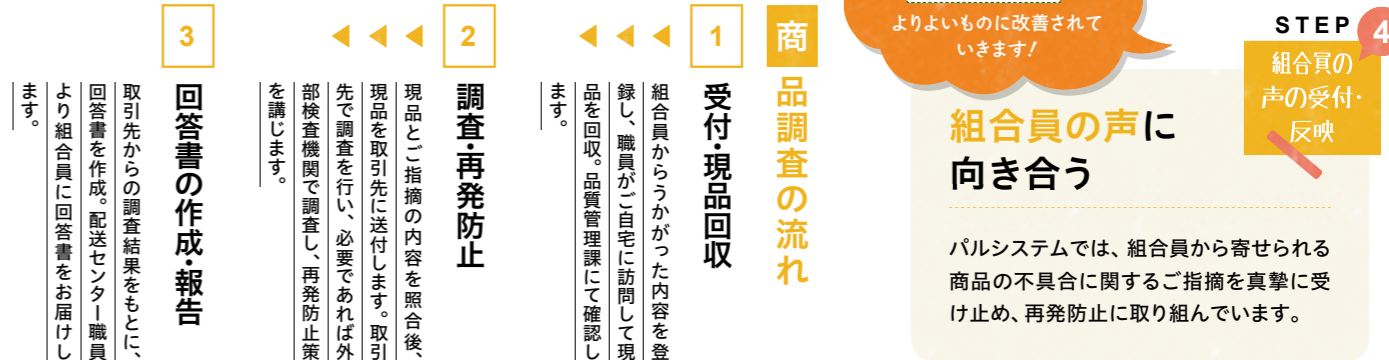
入口では白衣を着たこんせんくんがお出迎え

エントランスや見学通路カウンターには南三陸の間伐材を使用し、体験スペースを中心に検査の様子を見学できるように、各検査室を配置。体験スペースは「親子科学実験教室」など、組合員が集う場所です。

お料理セットも、よりよいものに改善されていきます！

組合員の声に向き合う

パルシステムでは、組合員から寄せられる商品の不具合に関するご指摘を真摯に受け止め、再発防止に取り組んでいます。



ひとつの商品が組合員のもとに届くまでには、さまざまな人々の目と手を介し、パトシリレーのようにつながっています。商品にかかわる人々の毎日の積み重ねが、パルシステムの品質保証を支えています。組合員の願いであると同時に生産者の願いでもある、安全・安心な商品のお届けをこれからも続けていくために、生産現場とともに品質向上に取り組んでいきます。

脂ののった銀だらを
風味豊かに味付け



『銀だら西京漬』

2切140g 598円
(税込646円)

● 今後の企画予定

- ・11月3回(コトコト・きなり)
- ・12月1回(コトコト・きなり)
- ・12月3回(コトコト・きなり)

企画は、変更する場合があります。



ふんわり
ほろっ!

素材の味を生かした
ほんのり甘めの味付けです



お話を
いただいたのは

左より:水野食品株式会社 社長
水野 茂さん
バルシステム連合会 商品開発本部
江口 優 職員

人気の銀だらを
上品な西京漬で
よりおいしく

「本品は2006年に登場して以来、人気のPB商品(※)です。どのようにして生まれたのですか」
江口 西京漬は、京風白みそをベースにした漬け床に魚などを漬け込んだもの。発酵調味料であるみそが素材をしっとりやわらかくし、うまみを凝縮します。一方、銀だらは脂ののったふんわり



組合員が協力し上品でやさしい味をめざしました

「原料の銀だらの特徴は」
江口 本品にはアラスカ湾沖(アメリカ)の銀だらを使用しています。海水温が低いアラスカ湾沖では、銀だらは脂のりがよくほんのり甘く育ち、この海域のものよりおいしいといわれています。そのぶん世界的にも非常に人

「絆から生まれ、
ともに育てた商品です」
2011年3月の東日本大震災、水野食品(株)の工場や冷凍保管していた原料の魚は、津波ですべて流されてしまいました。それでも本品がその年11月にバルシステムの生産加工品として復活第一号となったのは、職員や組合員のみなさんに「待ってるよ!」と声をかけ続けていただいたから。これからも応援していただける商品であるように、みなさんが求める味を追求していきます。
水野食品(株) 水野茂さん



震災後も味を守り続ける
水野食品(株)のみなさん

「おいしい食べ方のポイント」
● まずは完全解凍
生焼けや焦げつき、焼きムラを作らないために大切です。
● 洗わないで
煮付けの風味も味わってください。
● フライパンでもOK
ふたをして蒸し焼きにするとふっくら仕上がります。
● 最後に電子レンジ加熱を
仕上げに電子レンジ加熱をすると、ムラなく火がとります。



組合員の意見に耳を傾けながらみそを調合



切り身一つひとつに手作業でみそを塗ります

気が高く、乱獲されて減ってしまうことのないように厳重な資源管理が行われています。本品にはその貴重な原料のなかでも切り身のサイズにちょうどよい、脂ののった中型の銀だらを選んで使用しています。
※PB商品・独自開発商品

「開発には当組合の組合員も協力しました」
水野 味の方向性を決めるために、まずはサンプルとして当社の銀だら西京漬を試食していただいたのですが、そのときは「おいしいけれど甘みが強い」「濃厚な味わいをもう少し軽くし、子どもにも食べやすく、ごはんに合う西京漬にしたい」という声が寄せられ、宮城県などの北国と、首都圏のみなさんとの味の好みの違いに少々戸惑いました。

「製造方法での工夫はありますか」
水野 西京漬のなかには漬け込みの日数をかけた、いわば「古漬け」のような濃厚な味わいの商品もありますが、本品の漬け込みは1日だけ低温熟成させる「浅漬け」です。身の奥まで味をしみ込ませるといっても、脂のりのよさや、ほろっとした身のやわらかさなど、銀だら本来のおいしさを味わっていただきます。

「味付けの決め方は」
水野 甘みを抑えるといっても、ただ糖分を減らすだけでは、西京漬全体の味のバランスが崩れてしまいます。そこで京風白みそ、砂糖などの糖類、かつお節エキス、清酒など、それぞれの調味料の配合を少しずつ変えた漬け床を作り、試食していただきました。約3カ月の

「この9月4回には原材料の一部を変更しリニューアルされました」
江口 家庭で漬け床を手作りしたときのようなより自然な味をめざして、糖類のひとつをみりんに切り替えました。また、価格の見直しも行い、お求めいただきやすくなりました。プロが工夫を重ねた味わいが手軽に楽しめる本品を、ぜひこれからもご利用ください。

おすすめします！



毎週、わが家には新鮮でおいしい野菜のセットが届きます。『もったいないグリーンセット』は、余剰野菜の有効活用として始まった登録のことです。産地の手助けになり、登録者もさまざまな野菜をお得に楽しめる取り組みです。

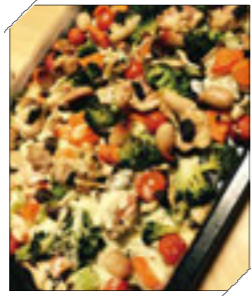
2017年の秋に登録しました。当初はこんなに新鮮でおいしい野菜が毎週届くとは思っていませんでした。たくさんの方々におすすめする話題づくりにもなり、登録して本当によかったと思います。



※写真はお届けの一例です。



量も質も申し分なし！単品で買うよりもお得なときも多いです。ふだんよく食べる野菜が多く、使い勝手もとてもよいです



わが家の人気メニュー「野菜焼き」。この日届いた人参とミニトマトでつくりました。野菜たっぷり栄養満点なのでおすすめです！

わたしの くらしの中の パルシステム

「もったいない」から始めた
新鮮でお得な野菜の登録便

『もったいないグリーンセット』



大和センター 営業
飯村智史さん

ささみカツのサラダ太巻き



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

ごはんは、海苔の奥側を2~3cmあけてのせ、手前をグッと巻き込んでから巻くときれいに巻ける。野菜はカラフルなお好みのもの、チーズはベビーチーズなどでもOK。

材料

- 太巻き2本分 全量カロリー1133kcal
- 『国産若鶏の甘辛ささみカツ』…2個
- サニーレタス …… 2枚
- スライスチーズ …… 2枚
- 赤ピーマン …… 30g
- ごはん …… 1合分
- すし酢 …… 大さじ1~2(適量)
- 海苔 …… 2枚
- マヨネーズ …… 適量

作り方

- 1 甘辛ささみカツはラップをせずに電子レンジで約3分(500w)加熱し、縦2つに切る。赤ピーマンは細切り、スライスチーズは1cm幅に切っておく。ごはんは熱いうちにすし酢と合わせ、酢飯を作っておく。
- 2 巻きすの上にラップを敷き、海苔、ごはん、サニーレタス、赤ピーマン、甘辛ささみカツ、スライスチーズの順にのせてマヨネーズをかけ、一気にしっかりと巻く。



『国産若鶏の甘辛ささみカツ』

しっとりとした食感、ささみの常識が変わるほど。甘辛味でごはんと相性もぴったり。パンにはさんだり、サラダにのせるのもおすすめです。

『国産若鶏の甘辛ささみカツ』は、ささみを丸ごと一本そのままの形でチキンカツにし、特製の甘辛しょうゆ味のたれにくらせた、ボリューム感のある商品です。しっとりやわらかな食感と、りんご果汁・パイナップル果汁をたれの隠し味に加えた、お子さんにも食べやすいまろやかな酸味とコクが特徴です。

甘辛いしょうゆ味がごはんとの相性抜群！と好評の人気商品。10月1日より、「たん白加水分解物」を抜き、より素材の味を楽しめる商品になりました。ぜひお楽しみください。



株式会社オヤマ
小山達也さん

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

対象	回収率	前月比
リユースびん	68.9%	-10.1%
商品カタログ	61.3%	-28.9%
紙パック	75.1%	-20.9%
たまごパック	71.4%	-20.6%
ABパック・ヨーグルトカップ	37.2%	-7.2%
PETボトル	38.6%	-16.0%
米袋	38.8%	-10.6%
注文用紙	71.3%	-29.9%
プラスチック袋	26.2%	-7.7%
「お料理セット」トレー	61.9%	-23.0%

■今月のリユース・リサイクルによるCO₂削減量 約184t
一般家庭(年間)のCO₂排出量【約37世帯分】
2018年4月からの累計【約205世帯分】

※対象品目は一部
※参考 環境省3R行動見える化ツール

2018年8月末現在

ことくんの
虎の巻

配達担当キャラクター
まことくんが、
パルシステムの活用方法
を教えます！

ご家庭に眠っている食品が活躍！
フードドライブしませんか？の巻

ご家庭に眠っている食品を福祉団体やフードバンクをとおして寄付する活動をフードドライブといいます。使われないまま捨てられてしまう食品を減らすこと、困っている方に食品をお届けすること。その両方を解決しようとする取り組みです。

みなさんのご家庭に眠っている食品で「常温保存できる」「消費期限が2カ月以上ある」「未開封のもの」があれば、提供してくださいませんか？

11月24日(土)パルシステム横浜で開催する「商品展示会 パルゆめつなこう展」でも、お預かりします。ぜひ、ご協力ください！

どなたでも入場無料です。
公共交通機関でお越しください



食育はつくん隊の
知って食ベテ

お米の消費

日本人の主食として食卓に欠かせないものといえば、ごはんですね。

しかし、食生活の変化により、米のひとり当たりの年間消費量は、1962年度の118kgをピークにその後減少し、2015年度にはその半分程度の54.6kgまで低下しました。高齢化や後継者不足によって生産者も減るなかで、わたしたちも日本の米作りを守るためにできることをしたいものです。

まずは主食には、なるべくごはんを選ぶことを心がけたいですが、それ以外にもお米を原料とした食品を食べるのもいいですね。たとえば米粉を使ったパンやクッキー、米粉で作った麺などを食べてみるのはいかがでしょうか。また、揚げ物の衣に米粉を使うと、さつくりとした食感になります。

パルシステムでもカタログ『ぶれいんべい』などで国産の米粉や米粉製品の取り扱いがあります。みなさんも、国産の米製品を使って料理の幅を広げてみてはいかがでしょうか。

参考：ホームページ「パルシステムの産直」

「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!



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!

地域祭り 「OPEN パルおだわら」

★DATE★
9月9日

おだわら市民交流センターUMECOにて「OPENパルおだわら」を開催し、285名の来場者でにぎわいました。西湘・県西エリアで活動する組合員が実行委員となり「エシカルでよりよい未来! みんな笑顔♪」をテーマに、10を超える産地、メーカー、市民団体などの協力のもと開催。パルシステムのパン、「産直たまご」を使った温泉卵や「日本のこめ豚」など、パルシステムならではの商品の試食や、産地、メーカーの方々との交流をとおして、商品のこだわりを実感しました。市民団体による「小田原・南足柄の木や実を使った工作」「ハーバリウム・フラワーアレンジメント体験」では、子どもたちが自然の素材を使ったものづくりを楽しみました。石けんのよさを学べる「石けんクイズ」などの組合員企画も人気で、ご来場いただいたみなさんには、楽しみながら、パルシステムの「エシカル」な魅力を再発見していただけたのではないのでしょうか。



小田原の「緑(あお)みかんシロップ」のお味は?

木工細工、作りました!



フードドライブへのご協力、ありがとうございました



「いいね! かながわ」掲載の海苔の試食と紅茶の試飲

★DATE★
9月22日

「よこすかセンター祭り」開催

横須賀センターにて「よこすかセンター祭り」を開催し、362名の方が来場しました。今回のテーマは「食べてさわって新発見! よこすかセンター祭り」。パルシステムの取り組みや商品をより多くの方に知っていただくために、メーカーや産地などの協力を得て試食や販売などを行いました。JAいわて花巻のブースの玄米量りゲームでは、産地の方と参加者が楽しく交流。PB商品^(※)の『餃子にしよう!』をゆでたてで提供できるキッチンカーや、産直バナナの食べ比べブースは行列になるほどの人気で、こだわりの商品のよさを多くの方に伝えることができました。そのほかにも盛りだくさんの楽しい企画にご家族で参加してもらい、パルシステムのさまざまな取り組みや商品の魅力を体験していただきました。

※PB商品: 独自開発商品



子どもたちに大人気のこんせんくん



JAいわて花巻の産地の方と玄米量りゲームで交流

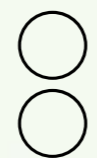
Check!

イベントの開催情報は、『weekly どりーむぺいじ』、ホームページをご覧ください。



あなたの

教えてちょーだい



昼間できるだけ出歩くようにしています

子どもが小学校から帰る前にひとりで買い物を済ませるより、夕方、子どもといっしょに出かける、疲れが倍増。夜はぐっすりです。子どもも疲れて早く寝てくれるし二鳥です。
(だいきママさん)

お風呂に入ります

眠る2時間前には、お風呂に入ります。からだがちょうどよい体温になるのか、すぐに眠りにつきますよ。
(Rirrakumaさん)

ストレッチ

腰痛改善のために始めたストレッチで、リラックスできてぐっすり眠れます。仰向けに寝て、膝を立て、左右にゆくり倒していただけます。きつくないので長続きしますよ。
(マロンさん)

ぐっすり眠るコツ

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!

ちょっと疲れるのかな?

ふとんに入っても寝付けないときがあります。そういうときは両手と両足のすべての指で力いっぱい「グー! パー!」とゆっくり10回繰り返すと、不思議と眠たくなってきました。
(ゆつみにさん)

寝る前には...

やっぱり寝る前にスマホをいじらないこと!
(こりんさん)

次回のテーマ

(掲載は2019年1月号)

「おもちゃのアレンジレシピ」

お正月においしくいただいたおもちゃ。少し残ってしまった、硬くなってしまった、アレンジに困っちゃうことありませんか? みなさんのおすすしめレシピ。ぜひ教えてください。

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2019年1月号)

最近、利き手にけがをして、しばらく包帯生活になりました。食材を洗うにも切るにも簡単調理の冷凍食品に大いに助けられています。便利でありがたいですね。
(S子さん)

編集部より
もう大丈夫でしょうか? そんなときは、時短セットもぜひご利用ください



3歳の誕生日プレゼント。大好きなABCパズルにうれしさ爆発!
(みみさん)

編集部より
爆発してますね~

私が作った「エコタワシ」の作品です。食器の汚れがよくとれます。
(モコちゃんさん)

編集部より
かわいいですね~久しぶりに作ってみようかな~



とうとう振り込め詐欺事件を体験しました。はがきが来ました。以前テレビで見ていたので「これか」と思いました。書いてある内容が意味不明。調べると存在しない法務省。みなさま引っかけられないでください。
(さぼりんさん)

編集部より
あわてず、周囲の方に相談してみるのがいいそうですね

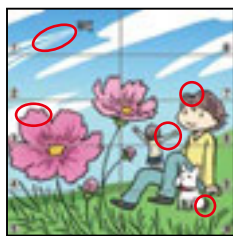
掲載者のみなさんへ

ポイントプレゼントは、11月12日~11月16日配送分のお届け情報に記載されています。ご確認ください。

クイズ まちがいさがし

≫ 今月のテーマは **木の葉隠れの術**

色とりどりの舞い散る落ち葉は日本の秋の風物詩。庭掃除はちょっと大変だけれど、この景色は季節がくれた宝物です。そろそろ肌寒くなるので、しまいこんである冬物を出しておきましょうね! 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。



[9月号の正解] ①・③・⑦・⑧・⑩

クイズ当選者発表(敬称略)

応募総数…534名 正解者数…503名

<伊勢原市>赤塚幸 <海老名市>小高真弓 <小田原市>関直子 <鎌倉市>合坪茂子 <川崎市>石井真理奈 <相模原市>児玉弘子、宮野良枝、吉住政子 <寒川町>印東郁代 <横須賀市>夏目怜子 <横浜市>金子美佳子、栗山道子、榊田宏美、佐藤澄夫、浜砂裕子、古吉良佳、松井由紀恵、宮坂八重子、宮田理絵、柳田直美

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
2019年1月号
(2019年1月7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。

写真投稿 OK

写真投稿 OK

提出締切 配送便:11月23日(金) ホームページ、Eメール:11月24日(土) 12:00

●●●どリーむメール●●●

提出締切: 11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)「おもちゃのアレンジレシピ」(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 知って食ベテ
- P9 暮らしの中のバルシステム 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)。
- 掲載した投稿文章は、当組合Facebookで紹介させていただくことがあります。