

とりのまぱいじ



Index

今月の特集

新年のごあいさつ

理事会報告
第10期第20回定例理事会

ハイッ！生協です
たすけあいの輪を被災地へ

商品図鑑
『ごま油が香ばしい！
産直野菜の中華丼の具』

知って食ベテ
「みそ」をつくろう

Yume Report
「パルゆめつなごう展」
(2018年商品展示会)

～持続可能な社会をめざして～
パルシステムの取り組みは、SDGsに通じています

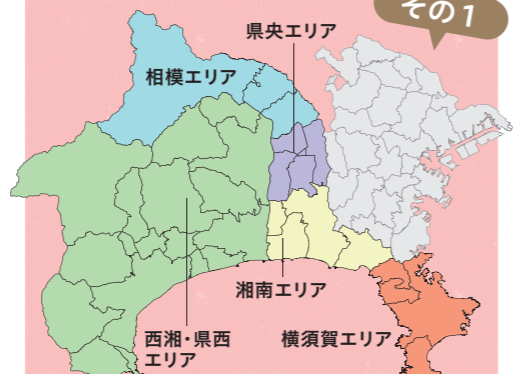


いのち、いつく
生命を愛しみ、自立と協同の力で、
心豊かな地域社会を創り出します。



地域で活動している 組合員からの ごあいさつ

その1



クリスマス試食会におけ
楽しく準備中〜♪

湘南
エリア

活動の輪を広げながら、 お互い意識・知識を高めていこう!

湘南エリアは楽しく、仲よくをモットーに性格も年代もさまざま組合員の集まりです。毎年自分たちが「知りたい」「体験したい」「楽しみたい」企画を行っています。2019年も湘南エリアらしいマイペースな活動をしていきます!



2018年9月9日
OPENバルで集合写真

西湘・
県西
エリア

エシカル消費を地域に広めよう

相模川より西側の自然豊かなエリアで活動しています。年代も住んでいる場所や仕事もさまざまなメンバーですが、活動を続けている理由は「楽しいから」。穏やかな雰囲気の中、自由な発想を基に地域で「自分たちがやってみたいこと・できること」をひとつずつかなえています。



横須賀エリアの
ゆかいな仲間たち

横須賀
エリア

平和な未来と美しい環境を 子どもにつなげよう

パルシステムが大好きなメンバー7名で活動しています。定例会では、商品に対してだけでなく日常生活等に関する積極的な意見交換をしたり、時々ランチをしたりなど、楽しく活動しています。よろしくお願いします!



最古メンバーの試食を見守る
相模エリアメンバー

相模
エリア

産直産地を知って、 つくる・すすめる・ひろげる仲間づくり

相模エリアは年代が違い個性豊かなメンバーが集まっています。「終わりよければすべてよし」を合言葉に、協力して企画を行うなど団結力をもって挑んでいます。2019年は各々の能力を最大限に生かし「相模エリア」らしさ満載の楽しく実りある1年にしたいです。



県央エリアメンバーです!

県央
エリア

暮らしと産地をつなげて、 県央エリアの輪を拡げよう!

食べ物に興味あふれるメンバーで、楽しくにぎやかに過ごしています♪年間おすすめ商品「北海道入りも産日高昆布」で生産者の熱意を感じ、小川和男養鶏場の卵を給食で食べられる学校があることを知りました。また、地元小学校との書き損じハガキの仕分けボランティアも継続中!

彩り豊かな1年に

2019年

仲間と
ともに

心豊かなくらしづくり

組合員が自主的にすすめる活動は、人と人のつながりと日々のなかで、学び、知り、伝え、くらしをつくっていく活動です。ひとりではできないことも仲間と協同すれば実現できる。その活動が自身や社会の元気につながっています。今回は、地域で活動している組合員のみなさんから、今年の抱負と活動エリア(地域)の紹介をいただきました。

組合員のみなさんと ともに着実に



理事長 吉中 由紀

昨年は非常に災害の多い年でした。大雪、豪雨、地震、台風と、被害を受けた地域が復旧する間もなく、次々に日本列島を襲いました。パルシステムでは組合員に募金を呼びかけ、とくに西日本豪雨では1億4千万円を被災者や支援団体、生産者等にお渡しし、職員を現地ボランティアセンターの運営スタッフや作業員として派遣しました。自然災害発生に際しては、欠品や配送遅延などご迷惑をおかけしたことはお詫びするとともに、働く人の安全面等も考慮していきたいと考えます。新たな年は平穏であることを願います。

2018年度の組合員目標数は32万2千人。新規利用定着の取り組みにより、年度上期は31万9千人と順調に進捗しています。

新たに始めた「神奈川県奨学金」のサポーターを呼びかけ約千名の登録があり、12名の高校生に奨学金が給付されました。また、ヒバクシャ国際署名は目標の10万筆をすでに超えましたが、引き続き署名を呼びかけます。

仲間が増えたことで組合員のくらしをよくする活動をすすめることができました。エシカル消費、憲法、遺伝子組換え食品等のテーマにも、わかりやすさを追求して工夫を凝らした学習会等を提案し、企画や参加者が増えています。2019年も組合員とともにさまざまな課題に取り組み、着実に事業活動をすすめます。

生協の役割を発揮し、 安心してくらしを 社会に

昨年は、組合員のみなさんには、商品の利用や「ほんもの実感」くらしづくりアクションなどさまざまな活動に参加していただきました。安全・安心な商品づくりでは、添加物の削減やNon-GMO(非遺伝子組換え作物)、新たなPB商品[※]の開発やリニューアル、環境問題では、3R、リサイクルペットボトル回収などに積極的に取り組んでいただきました。一方で、自然災害が多発し、多くの被害が出ました。地球温暖化の影響で、自然災害は恒常的に発生し、その被害も大きくなるといわれています。組合員のくらしを守るために、これまでに以上に災害への対応が急がれます。今年の秋に消費税が増税されます。

また、保険料や年金などの社会保障費の値上げで、くらしの負担は増えています。国や人同士の信頼が崩れ、今だけ、金だけ、自分だけという世の中は、いずれ争いになり、崩壊してしまうのではないかと不安になります。私たちは、「非営利・協同」「たすけあい・支えあい」を目的とした協同組合です。組合員だけでなく、地域や社会のために役割を発揮し、生協を学びの場、考える場、意見を交わす場にして、安心してくらしをいける社会をつくっていくために、協力しながら行動することができるよう取り組みます。今年もどうぞよろしく願っています。

※PB商品・独自開発商品



専務理事 渡邊 たかし

理事会 報告

決定
した

報告事項

第10期第20回定例理事会
2018年11月29日(木)10時~13時
パルシステム神奈川ゆめコープ本部

情報開示規則を改正しました

内容や表記を実際の運用や現状に合わせて改正しました。

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、11月の組織活動全般について

Pick up ① 「第20回佐原センター祭 秋の収穫祭」に参加

11月3日、千葉県東部の香取市にある佐原農産物供給センターにて秋の収穫祭が開催され、約600人が参加。当組合のほかパルシステム東京やパルシステム千葉など、パルシステムグループの各生協からも多くの組合員が訪れ、収穫体験や生産者との交流を楽しみました。



家族で力を合わせて野菜を収穫

Pick up ② 小学校の児童が配送センターを訪問

11月15日、相模原市立上溝南小学校2年生が、自分たちの住んでいる町のすばらしさを知る「町たんけん」で、学区内にある相模センターを訪問。センターでは職員が、小学生に冷蔵・冷凍倉庫の設備やトラックでの配達のしかた、包材のリサイクルなどについて説明しました。

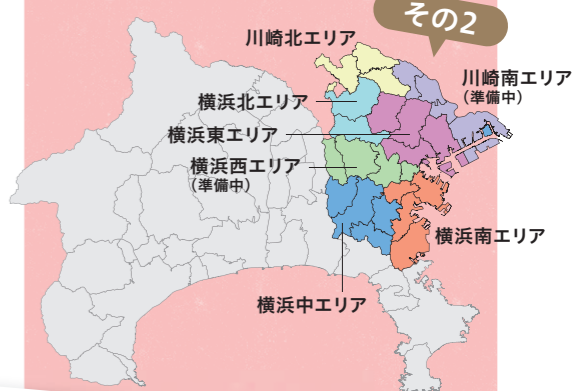


リサイクル品について説明の様子

Pick up ③ 消費者庁に意見書を提出

11月8日、消費者庁の「遺伝子組換え表示制度に係る食品表示基準の一部改正案について、表示義務対象を拡大しないまま「遺伝子組換えでない」表示の条件が「不検出」に厳格化されたこと」に強い懸念があり、消費者の知る権利・選ぶ権利を保障する遺伝子組換え表示を求め、意見書を提出しました。

地域で活動している 組合員からの ごあいさつ



その2

横浜東
エリア

やりたいことをカタチにしよう・伝えよう・楽しくね♪

横浜東エリアは現在7名のメンバーと4つの地区くらぶが活動しています。組合員という共通点以外は年齢やライフスタイルも違います。だからこそ、新しい発見やコミュニティが生まれています。「楽しく♪」をテーマに組合員活動の輪を広げていきたいです。



まじめそうに見えるけど、
試食品を囲んでにぎやかにやっています

横浜中
エリア

広げようおいしい🍷、つなげよう人の🚶

2018年度は防災企画、ドレッシング試食会などを開催しました。毎月横浜中センターで情報交換しています。長く活動している人も、最近始めた人もにぎやかな集まりです。小さなお子さんといっしょで大丈夫です。今年は何か始めたいと思っている方、待っています。



川崎北エリアと地区くらぶの
メンバーです♪

川崎北
エリア

再発見！私の住む街 地域の魅力

多摩区・麻生区が拠点の川崎北エリアは、こじんまりとしたなごやかなエリアです。地区くらぶはふたつあり、楽しく活動しています。エリア活動では今年度、神奈川県産地やメーカーを訪問し、産地交流や工場見学を行いました。今年も新たな出会いと学びが楽しみです。



新メンバーも加入して、
新たなスタートです！

横浜北
エリア

つくろう“仲間”を！ 広めよう“ほんもの”を！

今年度は『までっこ鶏むし鶏(ペアパック)』をおすすめ商品とし、ことあるごとに試食して味わっています！活動メンバーはママ4人、子どもはなんと1歳(保育つき)から成人まで10人！楽しく協力しながら和気あいあいと活動しています。

各エリアでは新規メンバーを募集しています。詳しくはお問い合わせください。

お問い合わせ エリア活動課
☎ 045-470-6863(月~金 9:00~17:00)
✉ yume-annai@pal.or.jp

興味のあるものから参加しよう！ 組合員活動

本誌2月号では、「パルシステム神奈川ゆめコープの組合員活動」について特集する予定です。あなたも興味のある活動に参加しませんか。



子どもたちニコリ
「夏休みたまご学習会」にて

横浜南
エリア

パルシステム商品をもっとおいしくもっと詳しく

海の公園・八景島。海風香る「横浜南エリア」。今年もパルシステム商品のおいしさ、こだわりを掘り出します！イルカも驚く大きな仲間の輪を作ります！交流産地「Aみどりの郷土料理教室」、地区くらぶ、地域の組合員のみなさんがパルシステムとつながる機会を準備して、お待ちしております。

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

『たすけあいの輪を 被災地へ』



東日本大震災
時の訪問活動
の様子

生協が阪神・淡路大震災や東日本大震災の際、さまざまな支援活動を行ってきたなかで、共済ならではの活動だったのが「訪問活動」です。これは、被災地でC.O.P共済に加入している組合員のお宅へ生協職員が訪問し、一刻も早く共済金や見舞金をお届けするためのものです。

阪神・淡路大震災では、被害を受けた約1万4千人の組合員に、各地の生協職員が訪問活動を行い、全国の組合員から寄せられた折り鶴とともに共済金とお見舞金を送り、被災者のみなさんを励ました。

また、東日本大震災では、全国64の地域生協の職員とコープ共済連(※)の職員が、被災した組合員宅約3万軒の戸別訪問を実施しました。こうした活動が厳しい状況の被災地で迅速に展開できたのも、C.O.P共済の根底にある「たすけあいの精神」があればこそといえます。

※日本コープ共済生活協同組合連合会

生協のうごき

2018年10月末現在

組合員数
全体 **328,327** 人
前月比 + 1,569 人 ↑
期首比 + 10,033 人 ↑

10月度決算概況

	10月度決算概況	前年比	予算比
供給高	4,093,982 千円	105.2%	99.7%
経常剰余	106,886 千円	111.6%	168.9%

	累計数値 (2018年4月~)	前年比	予算比
累計供給高	26,796,773 千円	102.6%	100.8%
累計経常剰余	356,851 千円	74.6%	207.9%

手軽に利用できる
具材たっぷりの丼の具



『ごま油が香ばしい！ 産直野菜の中華丼の具』

180g×2 498円
(税込538円)

今後の企画予定

- ・2月2回(コトコト・きなり)
- ・3月2回(コトコト・きなり)

企画は、変更する場合があります。



右より:株式会社ニッコー 取締役
山崎 隆志さん
同社 常務取締役
青柳 俊博さん
パルスシステム連合会 商品開発本部
岡野 恭子 職員

産直、国産野菜や 非遺伝子組換え原料の PB商品をめざす

— 本品は2018年11月に誕生しました。開発の背景は何でしょうか
岡野 湯せんなどで手軽に食べられる丼の具にもさまざまな種類があります。が、「中華丼の具」は多くの野菜がとれること、ごはんにも麺にも合うことから、パルスシステムでもトップクラスの人気を誇っています。本品は、白菜を中心



立派に育った産直白菜を使用

に小松菜、人参、長ねぎに産直野菜を使用し、国産のたけのこ、きくらげと豚肉、インドネシア産のえびの8種の具材入り。しょうゆにはPB商品(※)の国産丸大豆しょうゆを用い、ほかの調味料は非遺伝子組換え原料に限定するなど、パルスシステムの商品づくりの基本に沿った開発をめざしました。市販品では調達にコストのからない外国産野菜や遺伝子組換え原料が用いられることも多いなか、より多くの組合員に納得してもらえる商品になったと思います。
※PB商品・独自開発商品

「商品ができるまで」

1 白菜を炒める
白菜は食べごたえが感じられるように大きめにカットし、ほかの具材とは別に炒め機で「ごま油で炒め、スープをとる。」



野菜の洗浄、カットは手作業で行います

2 他の具材を加熱
具材を加熱し、調味料、鶏ガラスープ、ごま油を加える。
3 充てん→二次加熱→冷凍
具材をすべて充てん、二次加熱後、冷凍してでき上がり。

「現在、白菜栽培中！」

耕作放棄地だった土地の土づくりも、試行錯誤を繰り返すなかで収穫が見込めるまでに土の力がつきました。現在は年明けからの収穫をめざして本品用の白菜を栽培中です。農場の職員一丸となって、みなさんに喜んでいただける野菜を作っていきたいですね。



ニッコー本社近くに開いた
自社農場
※(株)NYファームはニッコーの農業部門を担う子会社です。

(株)NYファーム 農場長
石井茂雄さん

— 製造元の(株)ニッコー(神奈川県)は、非遺伝子組換え原料や国産原料へのこだわりなど、食に対する考え方がパルスシステムと共通しています
岡野 ニッコーは「自分の子どもに安心して食べさせられる食品を作る」ことを企業理念に掲げる食品会社として、パルスシステムとは20年以上にわたって信頼関係を築いてきました。その関係が土台となり、本品の開発に協同で取り組むことになりました。

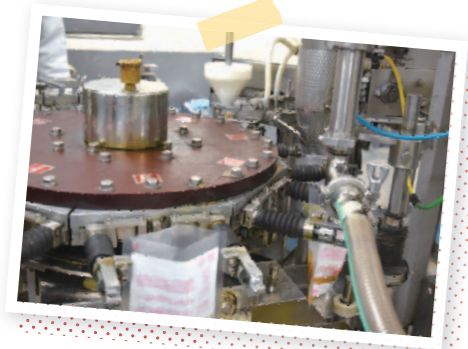
化学調味料に頼らず 自然由来のだしで コクのある味わいに

— めざした味わいは
青柳 まずは風味の決め手となるごま油の香味が豊かに感じられることで



白菜から出た水分がうまみのもとになります

— 白菜をごま油で炒めるのは
青柳 白菜は水分が多く、加熱するとその水分がたっぷり出てきます。それが炒め油のごま油と混じり合い、うまみのあるスープを作ることができのです。苦労するのは白菜の水分量は季節によって変わること。そのため、しっかりと水分が出ているかを人が炒め機に付きつきり確認し、水分量が少なければ炒め時間を長めにするなど、毎回微調整しています。



充てん中。パッケージは電子レンジ対応

パルスシステムと 製造元が一丸となって 開発した自信作

— 野菜は自社農場でも栽培予定です
山崎 7年ほど前から県内数カ所で作放棄地を活用した自社農場を始め、本品の開発を機にパルスシステムと産直契約を結びました。今はまだ自社農場で作った野菜は少ししか使っていませんが、今後は使用量を増やし、原料生産から加工食品づくりまで一貫して担いたいと考えています。

— 組合員に伝えたいことは

岡野 原料の履歴の確かさや、豊かな香味、味の奥深さなど、自信をもっておすすめできる「中華丼の具」です。電子レンジ対応なので、ひとりでも手軽にランチや食べ盛りの子どもも軽食にもぴったり。ぜひ一度ご利用ください。

おすすめします！



仕事から帰ってきてごはんをつくる気力がないうとき、つい外食やでき合いのもので済ませちゃうことありますよね。野菜が足りないな〜と感じているとき、この青汁を飲むようにしています。「青汁はまずい」というイメージがありますが、この青汁はくせがなくとも飲みやすいですよ！料理やお菓子に混ぜてもおすすめした組合員のみなさんにも好評です。



12種類の国産野菜を使用した、サツと溶けてすっきり飲みやすい粉末青汁です。



野菜不足を感じたときに手軽に飲めるのがいいですね。

わたしの
くらしの中の
パルシステム

忙しい生活の
心強い味方です！
『青汁のススメ(国産野菜12種類使用)』

麻生センター
吉田 有希さん



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

対象	回収率	前月比
リユースびん	60.1%	-5.4%
商品カタログ	71.4%	-7.8%
紙パック	76.6%	-10.2%
たまごパック	75.0%	-5.7%
ABパック・ヨーグルトカップ	40.2%	-0.3%
PETボトル	48.4%	0.0%
米袋	36.4%	-7.4%
注文用紙	77.0%	-20.0%
プラスチック袋	25.9%	-4.2%
「お料理セット」トレー	57.7%	-9.7%

■今月のリユース・リサイクルによるCO₂削減量 約225t
一般家庭(年間)のCO₂排出量【約45世帯分】
2018年4月からの累計【約289世帯分】
※対象品目は一部
※参考 環境省QR行動見える化ツール

2018年10月末現在



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！

日本人の食生活のなかで親しまれてきたのり。のりは冬に生長し、収穫されています。温暖化による海水温の上昇や、天候不順による生育の遅れなど、さまざまな原因でのりの収穫量に影響が出ているそうです。

カロリーは低く、栄養とうまみ成分がたっぷりなのり。神奈川県産があるのりを存じますか？地産地消をめざす当組合員向け商品チラシ『いいね！かながわ』で紹介している『神奈川県産焼きのり』をぜひ試してみてください！パリッとおいしくいただくためには、密封して冷凍保存し、取り出し後は軽くあぶって食べるのがいいですよ。



神奈川県横須賀市走水・横浜市金沢地域で養殖したのりを横浜市内で焼きのりに加工しました

のり食べていますか？の巻

海のお野菜

えびしんじょすりみの
ブルスケッタ



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

『えびしんじょすりみ』にはよく火をとおして、生バジルを刻んで入れると風味がよい。レモンをしぼっても。

材料

- 6~8個分 全量カロリー532kcal
- えびしんじょすりみ …… 1袋(150g)
- きゅうり …… 1/3本
- トマト …… 1/2個
- 冷凍プチパン …… 2個
- 乾燥バジル …… 適量
- 粉チーズ …… 小さじ1
- マヨネーズ …… 大さじ1
- こしょう …… 少々
- 菜種油 …… 適量

作り方

- 『えびしんじょすりみ』を流水解凍もしくは冷蔵庫で解凍後、手でやわらかくもんでおく。『冷凍プチパン』も解凍しておく。きゅうりは5mm角に切り、バジル、粉チーズ、マヨネーズ、こしょうを合わせてよく混ぜる。トマトは1cm角に切っておく。
- 約1cmにスライスしたパンに、『えびしんじょすりみ』をのせてスプーンなどで平らにならす。
- フライパンに菜種油をひき、2のすりみを下にして、焼き色が付くまでよく焼く。火がとおったら、裏返してパンを焼く。
- 3にきゅうりのマヨネーズあえ、トマトをのせて盛りつける。

メーカー直伝！
秋
アレンジ
レシピ



えびしんじょすりみ

宮城県の「高橋徳治商店」で、天然えびを8割以上使用して仕上げました。えび本来の味わいが豊かで、料理素材として便利に使える一品です。

『えびしんじょすりみ』は発売当時から変わらず、保水剤(主にリン酸塩)に添加物処理せず、えび本来のおいしさを味わっていただけのように作っています。原材料は約82%がえび。調味料も最低限の塩と酒のみです。また、「ペーストにしたえび」と「ぶつ切りにしたえび」を合わせて使うことで、えびの食感を楽しんでいただけるように作っています。ご家庭で料亭の味が楽しめ、焼いてもゆでも使える本品を、ぜひお楽しみください。



株式会社 高橋徳治商店
高橋敏容さん

知って食ベテ

「みそ」をつくらう



「みそ」は日本の食事に欠かせない調味料のひとつ。みそ汁や煮物、味噌漬け、ドレッシングなどにも活用されていますね。最近では、みそを手づくりする方も増えて、パルシステムの商品カタログにもつくり方が掲載されています。そんなみその材料はいたってシンプル。大豆、こやし、塩と種みそのみ。大豆を煮てつぶし、両手でこねて仕込んだあとは熟成を待つだけ。実際にやってみると、意外なほど簡単です。

種みそとは、発酵を促すために入れる酵母が生きているみそのこと。市販のみそでも大丈夫です。原材料に「酒精」「アルコール」の記載がないものを選びましょう。入れなくてもつくれますが、種みそを入れることにより発酵を促すので、より失敗なくつくりことができます。保存容器はかめ、ホーロー容器が理想的です。直射日光が当たらないように新聞紙で覆ってくださいね。

「寒仕込み」といって、みそづくりを始めるには寒い時季がぴったりです。1年でいちばん寒いこの時季に、わが家のみそづくりを始めてみませんか。

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!



韓国のに替えてみます
のりを韓国のに替えるだけでも、いつもと違う味でおいしく食べられます。キムチと韓国のににはさんでもおいしいですよ。
(ミカンさん)

じゃがいも・もち・チーズ
グラタン皿に切ったもち、素揚げのじゃがいも、ミニトマトやフロッコリーなどを並べ、マヨネーズやケチャップ、溶けるチーズとパン粉をのせて焼くと「じゃがいも餅」グラタンのでき上がり。あつというまにベロリです。
(A・Mさん)

スープに入れます
少し濃めに味付けしたスープの中に入れます。かきたま汁、コンポタージュ、変わったところでは、キムチと焼肉を入れたしょうゆベースのスープもおいしいですよ。(わしみみずくさん)

あなたの
教えてちょーだい

【今回のテーマ】
おもちのアレンジレシピ

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！

肉巻きもち

おもちを食べやすい大きさに切りバラ肉を巻きます。オーブン用シートに包み電子レンジで温め、しょうゆやケチャップをつけて食べます。肉巻きもちが残ったら、みそ汁に入れたりチーズをのせてピザ風にしてもいい。簡単でおいしい、ポリウム満点のおもちが食べられます。
(豆大福さん)

おもちが余ると甘酒を作ります

鍋におもちと同量の水を入れ、とろとろになったら米麹を加えて炊飯器で半日くらい保温して、でき上がり！お湯で割って飲んでください。砂糖不使用なのにとっても甘くておいしいです。
(おこめちゃんさん)

次回のテーマ
(掲載は3月号)

「おすすめ常備菜」

すし手が空いたときに作っておくと便利な常備菜。でもパターン化してきて困っちゃいますよね。みなさんのおすすめ、ぜひ教えてください。

山茶花にミツバチが。
(Y・Mさん)
編集部より
がんばれ！ミツバチ！



最近のわが家の人気メニューは「豚もつ煮込み(野菜入り)」です。もつが苦手だった私が、やわらかく食べやすいのはまりました。注文できるときは、2〜3袋頼んでいます。かさ増し、味を少し薄めにするつもりで、こんにゃく・大根・キャベツを足して、楽しんでいます。
(A・Hさん)

編集部より
私も、もつ苦手ですが、試してみようかな！

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！お待ちしています♪
(掲載は3月号)

大好きな妹にチュッ☆
(K・Mさん)
編集部より
癒されました



お詫び

2018年11月号のクイズ
まちがいがしに誤りがありました。違っているところが7カ所ありました。(答えは1・2・5・7・8で変更ありません)今後このようなことがないように努めさせていただきます。申し訳ございませんでした。

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！

11月24日

「パルゆめつなごう展」
(2018年商品展示会)

パシフィック横浜(横浜市西区みなとみらい)にて商品展示会「パルゆめつなごう展」を開催し、3,016名の来場者でにぎわいました。今回は最近よく耳にする「SDGs」「エシカル」「アニマルウェルフェア」「Non-GMO(非遺伝子組換え作物)」について、クイズや展示などで楽しく知ることができました。

お天気キャスターによる「地球温暖化 止めるのはあなた」の講演をはじめ、パルシステムの取り組む畜産について、豚のバイオベッドの説明や牛の乳搾り体験など、未来を考え、つくり手の想いが感じられる内容となりました。商品カタログでおなじみのメーカーも40社以上が参加し、試食やメーカーへの質問など交流をととして「ほんもの実感！」していただきました。



本物そっくり！牛の乳搾り体験



大勢のご来場
ありがとうございました



直接、生産者とお話
できました



充実のお正月商品試食

11月8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

神奈川県庁本庁舎(横浜市中区)にて、「地域見守り活動に関する協定」に基づく活動に対する感謝状の贈呈式が行われ、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(麻生センター、横浜中センター、鶴見センター)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57事業所が2017年9月から2018年8月の期間に報告した184件の事例から、人命救助につながった16事業所の事例が対象となりました。当組合では、県内各エリアを商品のお届けや組合員の仲間づくりでまわる利点を生かして、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!

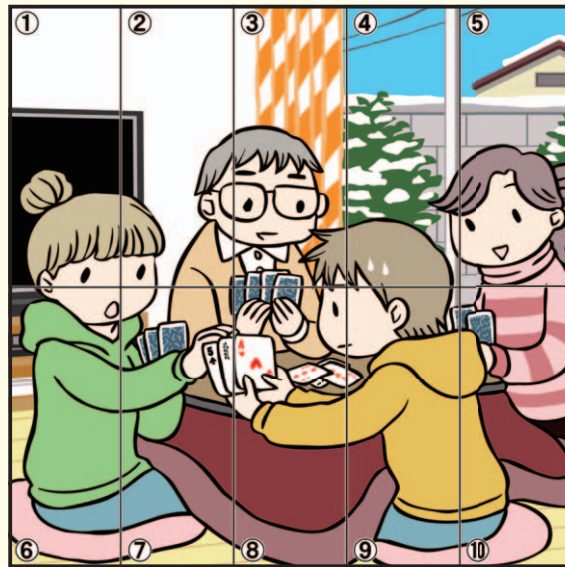
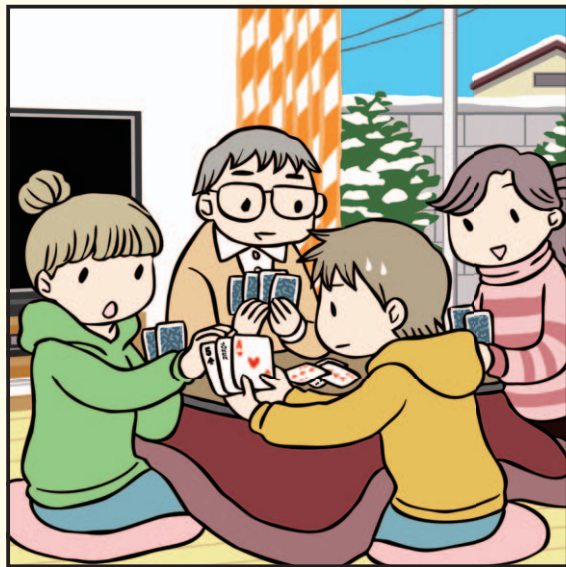
イベントの開催情報は、
『weekly どリーむべいじ』、ホームページをご覧ください。



クイズ まちがいがし

今月のテーマは こたつでだんらん

からだの芯まで冷えてしまいそうな冬の休日。暖かな室内でゆっくり過ごすのもぜひいたくなひとときです。久々にみんなでカードゲームをしてみれば、思いがけず盛り上が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。



[11月号の正解] ①・②・⑤・⑦・⑧

クイズ当選者発表(敬称略)

応募総数…495名 正解者数…477名

<厚木市>小杉里沙 <大磯町>北村佳子 <川崎市>遠山千穂、野口理紗、本多武夫、山口詩布、横溝真由美 <相模原市>鈴木直美、松田美幸 <平塚市>久保田恵美子 <大和市>大澤みえ <横須賀市>川上千恵美、中村真紀 <横浜市>遠藤周子、神絹子、坂本百合子、鈴木彩子、福田ちはる、望月尚子、山崎仁江

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、どリーむぺいじ 3月号 (3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



機関誌どリーむぺいじ

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:1月25日(金) ホームページ、Eメール:1月26日(土)12:00

●●●どリーむメール●●●

提出締切:1月25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)「おすすめ常備菜」(P.11)
- フリートーク&フォト(P.11)
- 「どリーむぺいじ」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 く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○○」「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。