

とりのまぱいじ



見て、さわって、
聞いて知る。



今月の 「ゆめのめ」

『いいね！かながわ』でもおなじみ、神奈川名産の「足柄茶」を製造する(株)神奈川県農協茶業センター。産地交流で組合員が茶摘みを体験しました。生産者との交流をとおして「ほんもの実感！」。

Index

今月の特集

私たちの「選ぶ」で 未来は変わる

理事会報告

第10期第24回定例理事会

ハイッ生協です！

食の大切さを考える

商品図鑑

『スパイシーカレー(ルウ)』

知って食ベテ

日本茶は何色

Yume Report

第30回パルシステム

生産者・消費者交流会

ほか

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



「ジャパン SDGsアワード」
第1回 受賞

くらしづ(り)アクション

Action
01

「ほんもの」の価値を知り、一人ひとりが選択しよう！

食べ物はもちろん、石けんや日用品など、食や暮らしを支える商品は、社会や環境とつながっています。価格や便利さだけに惑わされず、商品の背景を理解しながら納得して選ぶことは、自分と家族の健康を守り、誰もが安心してくらすことができる社会、自然環境の創造につながります。



1「神奈川のすくすくパン豚」調理例
2予約登録者限定のバーベキュー交流会



たとえば、パルシステム神奈川ゆめコープでは…

『神奈川のすくすくパン豚』で資源循環・地産地消

『神奈川のすくすくパン豚』は、神奈川県清川村で育てられた豚です。パルシステムのパンの製造時にどうしても出てしまうパンの余りを豚の飼料に活用し、資源循環型の地産地消商品として当組合の組合員限定(予約登録)でお届けしています。予約登録者を対象に生産者との交流企画も開催しています。

『いいね! かながわ』でほんもの実感!

「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紹介する、パルシステム神奈川ゆめコープの組合員限定のチラシです。毎月1回企画のカタログに同封しています。

Action
02

「ほんもの」をつくる生産者・メーカーと会おう、話そう、伝えよう!



1米作りの体験交流を通じて理解を深めます
2公開確認会で「照焼チキン」の製造状況を確認



商品一つひとつに込められた、作り手のこだわりや思いを知り、物語を共有することができれば、きっと商品の価値も伝えることができるはず。パルシステムは、「ほんもの」への共感を広げているよう、より多くの人が生産者やメーカーと交流できる機会を増やしていきます。

ほかに…
本誌6~7ページの「商品図鑑」では、毎月ひとつの商品を取り上げ、商品づくりの背景や物語を伝えています。

たとえば、パルシステム神奈川ゆめコープでは…

生産者・メーカーとの交流で互いの思いを理解

安全・安心な食材の提供だけでなく、生産者と組合員がいっしょに作り上げることがパルシステムの産直。産直産地の生産者やメーカーとの交流によって、互いの思いを理解することにも重きを置いています。2018年度は約200回、延べ約8,800名の組合員が交流し、互いの理解を深めています。

「公開確認会」で取り組みを確認し合う

「公開確認会」は、産直産地の農畜産物の栽培・生産方法や安全性への取り組みを、組合員が直接確認するパルシステム独自の取り組みです。生産者と組合員が深く理解し合い、課題を共有し、改善につなげる、発展的な交流のシステムです。



“選ぶで変わる”
ほんもの
実感
くらしづくりアクション

私たちの「選ぶ」で未来は変わる

「ほんもの実感!」
くらしづくりアクション

パルシステム神奈川ゆめコープの取り組み

「ほんもの実感!」はエシカルそのもの

ふだん購入している食材や生活用品が、どのように作られたか、どうやって届けられたのか。その過程で起こった社会や環境への影響を考慮して商品を選ぶことを「エシカル(※)消費」と言います。パルシステムでエシカル消費の考え方をとりわけ具現化しているのが、「ほんもの実感!」くらしづくりアクション。みなさんが商品の背景を知り、主体的に選択することで、社会や環境は変わります。私たちの「選ぶ」で未来は変わる。この運動をこれからもつないでいくことが「エシカル」そのものなのです。

※エシカル (ethical) : 「倫理的な」「道徳的な」という意味で、人や社会、環境に配慮していることを表す言葉

パルシステムでは、独自の商品基準を設け、安全・安心な商品づくりに取り組んでいます。そして、商品の価格や便利さだけに惑わされず、作り手のくらしや環境にまで思いをはせ、この先も持続できる社会をとともに考えたい。2019年度もパルシステムは「選ぶで変わる」ほんもの実感!「くらしづくりアクション」に取り組みます。

「ほんもの実感!」くらしづくりアクション 行動テーマ

- / Action 01 / 「ほんもの」の価値を知り、一人ひとりが選択しよう!
- / Action 02 / 「ほんもの」をつくる生産者・メーカーと会おう、話そう、伝えよう!
- / Action 03 / 「ほんもの」をおいしくムダなく使いこなそう!

理事会 報告

決定したこと

第10期第24回定例理事会

2019年3月27日(水)10時~13時
パルシステム神奈川ゆめコープ本部

★ 第20回通常総代会へ付議する議案、2019年度事業活動方針など、総代会にかかわる3件の議案について

★ 他団体への役員の派遣決定について

★ 寄付金の拠出について

★ 2019年度供給日程計画について

★ 2018年度貸倒処理実施について

★ 2018年度みなし脱退組合員の脱退手続きについて

・2016年度、2017年度、2018年度に郵便投函した「年次お知らせ」が連続して「宛先不明」であった組合員を対象に、自由脱退の意思があったものとみなし、2019年3月31日付で脱退処理を実施しました。

特別報告
事項

● 機関運営のあり方検討会まとめについて

● 2018年度事業活動まとめについて

【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、3月の組織活動全般について

Pick up 「除去土壌の再生利用方針の再考を求める意見」を提出

3月11日、環境大臣に対し、東京電力福島第一原子力発電所事故により除去された土壌の再生利用方針について再考を求める意見を提出しました。

生協のうごき

2019年2月末現在

組合員数

全体 **330,342** 人

前月比 + 618 人 ↑

期首比 + 12,048 人 ↑

2月度決算概況

	2月度決算概況	前年比	予算比
供給高	3,593,914 千円	102.3%	96.9%
経常剰余	17,299 千円	57.4%	50.9%

	累計数値 (2018年4月~)	前年比	予算比
累計供給高	42,538,968 千円	101.7%	100.2%
累計経常剰余	655,660 千円	77.8%	148.9%



食の学習会「パルブランドのおいしさの秘訣」の様子。
(有)ジョイファーム小田原の生産者に青果の育て方や味のこだわりなどを聞きました

今回のテーマ
『食の大切さを考える』

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

生協では、産地交流会や工場見学会、試食会など、食をテーマとしたさまざまなイベントを開催し、たくさんの組合員が参加しています。産地交流会や工場見学会では、直接、生産者やメーカー担当者の話を聞いたり、作業を体験する取り組みが行われています。作り手のこだわりや思い、苦労話など、そこしか聞くことのできない話を聞くことで、食の大切さを学ぶ場となっています。また、試食会では、商品の試食のみならず、食材の上手な活用方法や郷土料理を学べるお料理教室、親子で参加できるイベントなども開催しています。おいしく食べるための工夫や楽しさを体験することで、毎日の食事の大切さを家族で考えるきっかけにもなっています。

これからもパルシステム神奈川ゆめコープは、食の大切さを組合員とともに考えていきます。

「ほんもの」をおいしくムダなく 使いこなそう！

Action
03

たとえば、パルシステム
神奈川ゆめコープでは…

梅干しづくりで保存食の魅力を実感

パルシステムの産直産地である(有)ジョイファーム小田原にて、梅の収穫から梅干しづくりの下ごしらえまでを体験する企画を実施しています。生産者に教わりながら体験できる産地ならではの内容で、梅干しづくりを通じて生産者の思いや保存食の魅力をあらためて実感する機会となっています。



家族で梅干しづくりに夢中

自然の恵みであり、作り手が心を込めて作った食べ物は、無駄なく最後までおいしくいただきたいもの。パルシステムでは、食料廃棄を減らす取り組みに力を入れると同時に、食材の使いきり術や保存食づくりを提案していきます。

ムダなし使いきりレシピ

おうちで作る

パルシステムの「まるごとおいしい！使いきりレシピブック」より



野菜をおいしく食べつくそう！
「トマト味噌」

材料・作りやすい分量

トマト……………3個(約600g)
みそ……………大さじ2~3
おろししょうが……………1片分

作り方

- 1 トマトは、皮をむかず、ざく切りにする。
- 2 鍋またはフライパンに①を入れ、火にかける。ふたをして蒸し煮にする。
- 3 煮崩れたら、みそ、おろししょうがを加える。かき混ぜながら、とろみが付くまで、10分ほど煮詰める。
- 4 火を止め、粗熱をとってから容器に入れる。

memo

- ✓ 保存期間は、冷蔵庫で約10日間。
- ✓ ソテーした肉や魚介にかけて。
- ✓ ごはんやショートパスタ、じゃがいもなどにかけ、チーズをのせてオーブンで焼けば、ドリアやグラタン風にも。



捨てるの、もったいない！
ひと工夫でおいしく
「キャベツの芯のかき揚げ」

材料・2人分

キャベツの芯……………1個分
キャベツの葉……………1~2枚
素干し桜えび……………10g
塩……………小さじ1/4
揚げ油……………適量
A(小麦粉60~70g、塩ひとつまみ)

作り方

- 1 キャベツの芯と葉は粗くざみ、塩でもんで、水けをしぼる。
- 2 ボウルにAと水(1/2カップ)を入れて、サックリと混ぜる。①と素干し桜えびを加えて、からめる。
- 3 フライパンもしくは鍋に油を入れ、180℃程度(菜箸を入れたらすぐに泡が出るくらい)に熱する。
- 4 ②をスプーンですくってまどめながら油の中に落とし入れる。途中で裏返し、うすら揚げ色が付くまで揚げる。油をきって、器に盛る。

memo

- ✓ 塩で食べるとキャベツの甘みが引き立ちます。好みにレモンを軽くしぼっても。



おいしさ広がる乾物活用術
「高野豆腐の
バター醤油炒め」

材料・2人分

高野豆腐……………1個
エリンギ……………1本
しいたけ……………2枚
バター……………20g
パセリ(みじん切り)…適宜
A(水大さじ1、しょうゆ小さじ1、顆粒のガラスープ小さじ1/2)

作り方

- 1 高野豆腐は水で戻し、水けをしぼって短冊切りにする。エリンギも短冊切りに、しいたけはやや厚めに切る。
- 2 フライパンにバターを溶かし、高野豆腐、エリンギ、しいたけを炒める。
- 3 焼き色が付いたら、Aを加える。パセリのみじん切り(適宜)をちらし、全体を混ぜる。

パルシステムのレシピサイト『だいでこログ』にも
たくさんのレシピを紹介しています。

だいでこログ 検索

組合員と作った
本当に食べたいカレー



『スパイシーカレー(ルウ)』

210.4g 398円
(税込430円)

『スパイシーカレー(ルウ)』
今後の企画予定

- ・5月3回(コトコト・きなり)
- ・6月2回(コトコト・きなり)
- ・7月1回(コトコト・きなり)

企画は、変更する場合があります。



豊かな風味と
深いコク

20種類以上の
スパイスを配合



お話を
いただいたのは

左より:大洋香料株式会社 東京支店
東野 公彦さん(商品開発協力)
ハチ食品株式会社 東京支店
松本 将明さん
(写真外)パルシステム連合会 商品開発本部
木野 優子 職員

老舗メーカーと
めざした、おとなが
満足できるカレー

パルシステムのカレールウには本品をはじめ、『子ども用カレーフレークカレー屋さん』、『使えるカレー(フ레이크タイプ)』(甘口・中辛)など多様なラインナップがあります

木野 カレーは多くの人が好きな料理ですが、その好みは千差万別です。また、一度に作る量も家族構成や人数によっ

て大きく違います。そんな組合員のみさんの多様なニーズにこたえることが、できるように、パルシステムではタイプの異なるカレールウを販売しています。



「たまにはピリッと辛いカレーが食べたい!」という声にこたえました(パッケージ裏より)

【家族構成や好みで選べる!】
パルシステムのカレー

『子ども用カレーフレーク カレー屋さん』

15種類以上のスパイス、りんご果汁などを加え、化学調味料不使用でも味の奥深さを出しました。唐辛子やこしょうなどの辛みは抑えています。

『使えるカレー(フ레이크タイプ)』
甘口・中辛

家族の好みや料理に合わせて利用しやすいフ레이크タイプのカレールウ。調味料としても人気のあるパルシステムを代表する商品です。

『スパイシーカレー(ルウ)』

20種類のスパイスが濃厚な味わいを醸し出すおとな向けの固形カレールウ。『箱裏の分量や作り方』どおりで作っていただくベストバランスになる処方で作りました。奥深いコクや豊かな香りを感じていただける自信です(ハチ食品・松本さん)

【カレーライスに欠かせないお米は、予約登録で!】

秋に収穫する米を田植えの段階から予約し、収穫後1年間、定期的にお届けする『予約登録米』。現在20万人以上の組合員が利用するこのしくみは、生産者にとっても大きな励みになっています。ぜひ今年も予約登録してください! 予約期間...4月3回〜5月5回



4皿×2の分割トレーとフンドボー・特製スパイスのセットにリニューアル

組合員の協力で
バランスのとれた
味わいを試行錯誤

— つくり上げる過程は

木野 本品の前すでに「カレー屋さん」「使えるカレー」が発売されていましたが、組合員からは、コクがありスパイスの香りや辛みも味わえるような「おとな向けのカレー」が食べたいという要望も寄せられていました。その声にこたえるかたちで本品の開発が始まりました。

松本 市販のカレールウの多くは化学調味料が使われています。それを使用することで製品の味を手早くまとめることができるので、コストを下げずに開発することができました。しかし本品はパルシステムの商品づくりの原則にのっとり不使用が大前提。ルウには当社オリジナルのカレー粉や香料に、野菜や肉類、ホタテなど自然

支持の声で
発売以来の味を
守り続ける

ルウのほかにフンドボーと特製スパイスが別添えになっています

松本 めざす味わいのすべてをルウだけで完成させるのは、やはりむずかしいところがあります。そこで野菜や肉類、魚介などのエキスを煮詰めたフンドボーを別袋で付け、具材を煮込む際に使用

— おとな向けのカレーとして根強い人気があります

木野 2002年の発売以来、「この味を絶対変えないでほしい」という声も多い、それだけ完成度の高い商品といえるでしょう。また従来は5皿分のトレーひとつだったのが、2018年10月からは4皿分がふたつの分割トレーにリニューアルされ、家族の人数などに合わせて、より利用しやすくなりました。子ども向けには煮込んだ具材を取り分け、「カレー屋さん」や「使えるカレー」で仕上げていただき、おとな用にはぜひ「スパイシーカレー」でコクや香りのよさを味わってください。



商品展示会やセンターまつりでも大人気!

おすすめします！



みなさん、「パルくる便」を利用してありますか？ 私はよく買う商品は、迷わずパルくる便に登録しています！ 注文し忘れても登録した商品は必ず届くので安心です。わが家の場合、12点の商品を登録し、いろいろな週は「1回お休み」にしています。それだけで毎週16〜24ポイントも付きます。すごいと思いませんか？ 私は、新規加入のご説明の際に、イチオシ情報として必ずご案内しています。毎週ではなく隔週の登録でもよいことや、お休みのしかたをしっかりと伝えることも忘れません。「パルくる便」は本当にオススメです。



『こんせん72牛乳』
パルくる便・利用点数No.1！
※2019年1月2回時点



「産直たまご」
たまごの定番！

定期お届け
パルくる便

組合員の2人に1人が登録しています

わたしの
くらしの中の
パルシステム
みんなで始めよう、
『パルくる便』

横浜北センター
松崎 玲子さん



ほたてとアボカドのマリネサラダ



監修：村上安量（管理栄養士）、撮影：中西多恵子
スタイリング：(有)クレア

point

トマトが大きい場合は、いちよう切りに。ほたてに合わせた小ぶりのもを合わせると、盛り付けがきれいです。きざみにんにく、ピンクペッパーなどを加えても。

材料

- 2人分 全量カロリー362kcal
- コア・フード野付の産直ほたて … 4個
- トマト …………… 1/2個
- アボカド …………… 1/2個

作り方

- 1 ほたては厚さ半分に切る。トマトは厚さ8mmの半月切り、アボカドは8mmにスライスする。
- 2 Aの材料を合わせておく。
- 3 器に1を盛り付け、2をまわしかける。お好みでイタリアンパセリをちらす。

A

- 酢 …………… 大さじ1
- 塩、こしょう …………… 適量
- オリーブオイル …………… 大さじ1
- レモン汁 …………… 小さじ1
- イタリアンパセリ(みじん切り) … 適宜



『コア・フード野付の産直ほたて』

豊かな海で育った、厚い貝柱と濃厚なうまみ。冷蔵庫に移して9〜10時間を目安に解凍し、半解凍の状態でご覧ください。

パルシステムの産直産地、野付漁協で漁獲されたほたては、しっかりと厚みと、甘みがあるのが特徴。流水によってもたらされる、エサとなる植物プランクトンが豊富なことによる甘みと、早い海流の中を耐えて育つほたてだからこそ、弾力ある食感が楽しめます。

また、約20年間にわたるパルシステムとの植樹の取り組みが、海に流れる川の水や豊かな自然を育んでいます。次世代へと続く資源管理型漁業を実践しています。



野付漁業協同組合
内藤 智明さん

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	55.2%	-15.8%
商品カタログ	76.5%	+8.9%
紙パック	77.1%	-4.9%
たまごパック	77.1%	+2.8%
ABパック・ヨーグルトカップ	35.3%	-0.6%
PETボトル	52.4%	+3.2%
米袋	46.0%	+1.7%
注文用紙	83.1%	-12.0%
プラスチック袋	28.2%	+2.5%
「お料理セット」トレー	70.7%	+14.5%

■今月のリユース・リサイクルによるCO₂削減量
一般家庭(年間)のCO₂排出量【約38世帯分】
2018年4月からの累計【約448世帯分】
約187t

※対象品目は一部
※参考 環境省3R行動見える化ツール



当組合では、根菜類のお届けに「青果専用保冷箱」を使用しています。この箱に入れることで青果に最適な温度帯を保っているのです。一般的には、根菜類は常温保存が可能といわれています。でも、常温用の箱の中は外の気温とほぼ同じになることもあり、高温多湿の季節は傷みやすくなることも。そのため気温が高くなる4月〜11月は保冷箱に保冷材を入れ、鮮度や品質を落とさずお届けできるようにしています。届いたときに保冷箱のなかで結露していたら、袋から出してしっかり乾かしてから冷暗所で保存してくださいね。

※大根やねぎなど、箱に入らないものもあります

根菜類のお届け方法の巻

最適な温度でお届けします



通い箱に保冷材を入れてお届けします

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!

思わず涙
子どもが幼稚園のころ、給食は毎日残し、お弁当がある日は「ママのお弁当は嫌」と言っていたく著をつけず。それがある日、お弁当のおにぎりが減っていて「食べられた」と言われたときは思わず涙ぐみました。小学生になると給食を完食、お弁当の日は喜ぶように。今ではいい思い出です。(たいきママさん)

うれしいうる悲しいうるな
息子ふたりと夫の3人分の弁当作りに励んでいたころの話。パルシステムの商品を駆使し、彩りを工夫してがんばっていたのに、ある日、次男が不満を言った。「お母さんの弁当は…豪華すぎる! みんなのはそんなじゃない。もっと地味にして! ええ?!? そんなあ〜! うれしいような悲しいような思い出です。(ひろママさん)

あなたの
教えてちょ〜だい

お弁当の思い出
【今回のテーマ】
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!

今では大好物
中学、高校と母が作ってくれたお弁当には、ふきの煮物がよく入っていました。当時はこれが苦手、最初に息を止めて食べてからほかのおかずに移っていました。でも、大学生のころになると、急においしく感じるようになり、今では大好物! ふきの下処理が大変なことも知り、手を茶色くしながら作ってくれた母への感謝です。(みずきさん)

まつ黒なお弁当
毎年お彼岸にはおはぎを作る母。中学時代、お弁当箱を開けると中はまつ黒! おはぎがギョウギョウに詰め込まれていました。クラスメイトに驚かれて、とても恥ずかしい思い出も今ではいい思い出です。(T・Tさん)

次回のテーマ
(掲載は7月号)

涼しく過ごすコツ

強い日差しがつかない昼間、寝苦しい熱帯夜:暑い夏に工夫して少しでも涼しく過ごすコツ、ぜひ教えてください!

数年前、1個のキャベツの芯を水栽培後に庭に植えました。茎からどんどん茎が伸びて、まるでちよつとしたキャベツ畑? 葉は固めですが食べられます。
(くるくるうずまきさん)



編集部より
葉が花びらのようにも見えますね

先日、お兄ちゃんが水泳のテストに合格できず泣いていた、1歳の弟が自分のよだれかけを外してお兄ちゃんに渡していました。「これで涙を拭いてってことじゃない?」と私が言うと、弟に抱きついて「いつもありがとう」とまた泣いていました。
(ゆきさん)

編集部より
かわいい兄弟愛ですね!

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7月号)

大変だったお弁当作りも、卒業なので終わり。いざ終わるとなると、なんだか寂しいです。
(ひろこんころりさん)

編集部より
ママの愛情たっぷりの力作ですね!



もともと無口な息子でしたが、中学生になるとめっきり口数が少なくなり、ほとんどしゃべりません。でも「まちがいがし」の最後のひとつが見つからず、困って欲しいと探してくれました。親子のコミュニケーションツールとなっています。
(Y・Nさん)

編集部より
お役に立ててうれしいです

第30回パルシステム 生産者・消費者交流会

DATE
3月8日

新横浜国際ホテルにて、「聞いて! 伝えて! 作るこだわり 使うこだわり」をテーマに「第30回パルシステム生産者・消費者交流会」を開催しました。冒頭の「文字並べゲーム」でなごやかな雰囲気になったあと、組合員が入れ替わりながらいろいろな生産者と交流。産地の状況やこだわり、商品に対する質問など、生産者も組合員も身を乗り出して熱く語る様子があちこちで見られました。昼食は、パルシステムの産直食材を生かしてホテルのシェフが調理した特製のお弁当をいっしょに味わいました。生産者と組合員の作るこだわり、使うこだわりが存分に話せる工夫されたプログラムで、お互いに思いを伝え合うことができ、信頼関係が深まる交流会となりました。



多くの方にお越しいただきました



生産者と組合員の交流タイム



文字並べゲームで場がなごみました



パルシステムの産直素材を利用した特製お弁当

JAはだの地域振興・地域貢献に関する包括協定を締結

DATE
3月13日



包括協定書を手にJAはだの山口組合長(左)と当組合吉中理事長(右)



両組織のキャラクターもいっしょに記念撮影

秦野市農業協同組合(以下、JAはだの)本町支所にて、JAはだのと当組合による「事業連携を通じた地域振興・地域貢献に関する包括協定」の調印式を執り行いました。農協と生協という、それぞれ地域に根ざした組織が連携していく協定で、これまでJAはだが行ってきた生活購買事業を4月から新たに当組合の商品供給事業として行っています。また、生産者である農協の組合員と消費者である生協の組合員がともに交流し、さまざまな活動とおして地域振興や地域の活性化に取り組み、地域づくりを行うことをめざしています。生活購買事業以外の連携内容は、今後具体的に検討していきます。これからの秦野市周辺での交流や地域づくりにご期待ください。

Check!

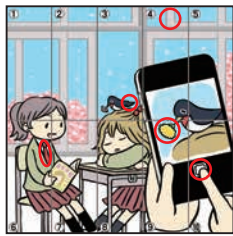
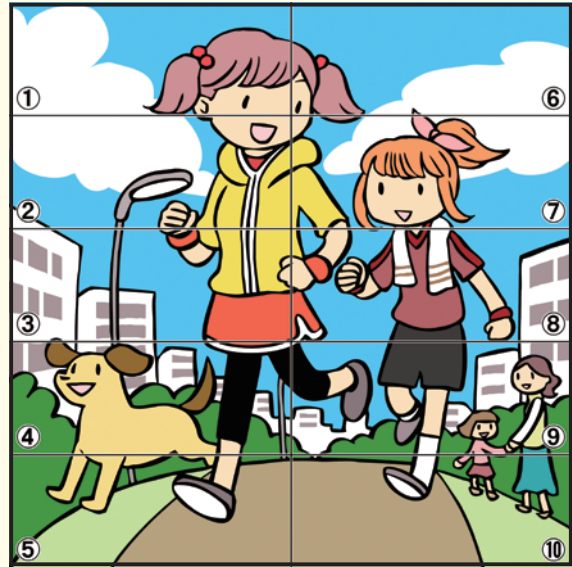
イベントの開催情報は、『weekly どりーむぺいじ』、ホームページをご覧ください。



クイズ まちがいさがし

>> 今月のテーマは **レッツ・トレーニング!**

春も後半戦、夏を迎える準備はできていますか? ゆるんだからだにカツを入れて、お目当ての水着をカッコよく着こなしましょう。三日坊主になりそうだななんて心配はあと回し! まずは始めることに意義あり! 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。



[3月号の正解] ③・④・⑥・⑨・⑩

クイズ当選者発表(敬称略)

応募総数...504名 正解者数...473名

<厚木市>中村まゆみ <鎌倉市>野尻洋子 <川崎市>五十嵐爽子、市川恭子、奥田愛、陸山裕子、佐野陽子、本多武夫、三浦恵子 <相模原市>田澤幸子、松田美幸 <秦野市>小泉当枝 <平塚市>江藤秀美 <三浦市>岩下友子 <横須賀市>北野節子 <横浜市>鈴木重子、田村真由美、徳江俊子、萩原美砂子、藤巻安紀子

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7月号(7月1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:5月17日(金) ホームページ、Eメール:5月18日(土) 12:00

●●●どリーむメール●●●

提出締切:5月17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)「涼しく過ごすコツ」(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 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。