



東金センター
メールはこちら

この記事に記載のイベントについて

★参加費無料★お申し込み状況により追加募集あり。

★お申し込み多数の場合は、抽選になる可能性があります。予めご了承ください。

★お申し込みの際にお預かりした個人情報、受付名簿、連絡、会議・催し等の適切な運営のために限定して利用します。

お問合せ・・・ TEL:0120-867-518(月～金 9:30～14:30) FAX:0475-53-6102

MAIL togane-kumikatsu@pal.or.jp <東金センター活動スタッフ>



実開催 de
パルシステムのついで

東金11月①



パルス ダイニング
「Pal's Dining」～こんなに便利～
こだわりの調味料を使って簡単クッキング♪

※「Pal's Dining」とは、パルシステム千葉の組合員さんだけにお届けしているカタログです。

お宝発見!

実はすごい調味料!!

カタログや写真だけでは、味って分かりませんか?

かと言ってよく分からない物を購入するには覚悟が必要ですよ!

調味料がどんな味か、どんな料理に合うのか気になりませんか!?

今回はムソー(株)さんオススメ調味料を使って

美味しい料理と一緒に作ってみませんか♪

※調理の他に試食もあります(5～6品)

- ◆日 時: 11月19日(火) 10:30～12:30
- ◆場 所: 茂原市総合市民センター
- ◆講 師: ムソー株式会社
- ◆募 集: 20人程度
- ◆保 育: あり(チーパス掲示で500円→200円)
- ◆持 ち 物: エプロン・三角巾・飲みもの など
- ◆駐車場あり
- ◆応募〆切: 10月27日(日) ※電話申込みは10/28(月)12:00まで

※応募いただいた方全員に 10月31日(木)までに当落の結果をお知らせします。



申込み用二次元コード

ご紹介商品①【かつお生節】

★高知県土佐にて手作り 全国鯉節類品評会で農林水産大臣賞受賞!!

ご紹介商品②【味の母】

★米と米麴を原料とし【お酒の風味】と【みりんのうま味】を併せもった料理用発酵調味料

ご紹介商品③【めんつゆ】

★国内産丸大豆と国内産小麦、天日塩を使用した木桶醤油使用

★北海道産の真昆布とかつおの枯れぶし削り節を丁寧に煮出

★煮だした出しに調味料を加え、更にかつお節を投入しかつお節の香りを引き立たせる追い鯉の技

★3倍希釈タイプです

3倍希釈とは ×原液に対して3倍の水を入れるのではなく
〇水を加えて全体の量を3倍にする

ご紹介商品④【野菜のおかけ】

★動物性E110不使用、野菜が持っている奥深いコクと旨味を充分に引き出した「洋風スープの素」

ご紹介商品⑤【焼き肉のたれ】

★酵母エキス不使用

★たん白加水分解物不使用

★純国産醤油(自家製焦がし醤油使用)といわしのエキスとフルーツの甘みの特徴

木桶醤油とは
伝統的な木桶に仕込み
天然醸造した醤油

☆東金センターからのクイズです☆

カタログ番号の右に **GMOにNO!** や **GMO不分別** 等の表示がありますが GMO とは何でしょう?

A: 企業名 B: 遺伝子組み換え作物 C: ゲノム編集作物

※正解した方の中から、抽選で5名の方にパルシステムの商品をプレゼント!

回答は下記の用紙または、メールで受け付けています。みなさんからのご応募お待ちしております!

キリトリ
東金センター 活動スタッフ 行き

〆切:10月18日(金)

答え

組合員番号

お名前

※クイズの答え、ついでに対するご意見 & ご要望等をお寄せください。メモ用紙などに記入の上
この宛先ラベルを切り取って貼り、配送担当にお渡しください。

※マスクの着用は個人の判断となります(調理企画を除く)。予めご了承ください。引き続き、手指消毒および体調が優れない場合は参加を見合わせていただくなど、安全な企画運営にご理解とご協力をよろしくお願いいたします。