

Palnote 連絡用紙

商品に関することやご意見・ご要望などをこの用紙でお寄せください！
(太枠内のご記入をお願いします)

お名前		組合員番号	
電話番号		センター名	
コース名	用紙提出日	年 月 日	回答 要 ・ 不要
記入欄			
 こちらからもお問い合わせできます			
商品についてのご連絡は、以下にご記入ください。		(パルシステム記入欄)	
配達日 カタログ企画回	年 月 日 (月 回)		
商品名 青果は産地名も			
商品分類	青果 / 冷蔵 / 冷凍 / ドライ / 雑貨 / その他 ()	受付	リーダー/担当者
注文番号	単価(税込)	数量	電算
			責任者

キリトリ ✂

環境推進会議 環境コラム

もう一歩先のプラスチック削減へ
パルシステムの「ラベルなし PET ボトル」



パルシステムでは、環境への負荷が懸念されるペットボトル飲料の取り扱いを長らく見送ってきました。しかし、2011年の東日本大震災を機に、衝撃に強く持ち運びに便利で、ふたの開け閉めができる「ペットボトルの水」を求める声が、組合員の間でも急速に高まりました。さらに、新たな石油資源を使わず100%リサイクル原料で再生ペットボトルを作る技術が実用化したことを受け、2016年に『富士の天然水 (PET)』のお届けをスタート。「届けて、回収」することができる宅配事業のしゅきを生かし、使用済みペットボトルも再びプラスチック資源として循環させることができるようになりました。

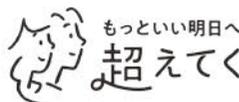
さらに、販売スタート時にあったラベルをなくしてシールに変更し、現在の『富士の天然水 (ラベルなし PET)』では、必要な情報をキャップに印刷することでシールもなくなりました。これにより、年間で2.1tのプラスチック削減が見込めます。また、お届けするダンボールを封印するテープには『飲み終わったら通い箱へ』の文言を記載し、パルシステムに戻すことを呼びかけています。パルシステムはこれからもプラスチック削減を進めます。

パルシステムに戻してポイントをもらおう！《ポイント付与実施中》

リユース・リサイクル対象商品をパルシステムに戻すと、1週(1回)につき1ポイント差し上げます。申請はカンタン！毎週の商品注文時に6ケタ注文番号「135097」と数量「1」を加えれば手続き完了です。リユースびん、牛乳パック、たまごパック、商品まとめ袋・米袋など、パルシステムで回収しているものなら何でもOK！皆さん、ぜひ参加ください。 ※返却する数にかかわらず、1週につき1ポイントとなります。



総務部 TEL: 047-420-2600 (月～金 9:00～17:00) メール palchiba-kankyo@pal.or.jp



パルシステムは第1回「ジャパンSDGsアワード」を受賞しました



Palnote 2025年 2月1回 vol.152 2024.1.20発行 発行 生活協同組合パルシステム千葉 組織・広報部 〒273-0005 千葉県船橋市本町2-1-1 船橋スクエア21 4F TEL 047-420-2605 FAX 047-420-2400

Palnote

パルノート

生活協同組合パルシステム千葉 <https://www.palsystem-chiba.coop>

2025年
2月1回
2024.1.20発行
vol.152

旬を味わう今コレ!

パルシステムのおすすめ商品を使った、組合員にとっておきのレシピをご紹介します！
これまでのレシピはこちら▶



A おさかなフリット

いまおかさんのレシピ!

外はカリッと内はふんわり、止まらないおいしさです

材料 【作りやすい分量】

- 魚(たら、鮭など皮と骨を取れば何でもOK) 2切
- 酒 大さじ1
- 塩・こしょう 適量
- 揚げ油 適量
- 炭酸水またはビール 1/3カップ
- 小麦粉 大さじ4
- 粉チーズ 大さじ2

※青のり、桜えびを加えて味変も!

作り方

- 魚切身を3～4等分に切り、酒と塩・こしょうで下味をつけ、小麦粉(分量外)をはたく。
- Aを合わせて衣を作る。
- 2に1をくぐらせ、170～180℃の油できれいに色づくまで揚げる。

礼文島船泊の産直・生からつくった真だら切身(骨とり) 160g



448円(税込484円)
2月2回 コトコト・Kinari

おすすめの
商品は
コレ!



今回のテーマ
お魚レシピ

B 米粉パンと焼きさばのヘルシーサンド

横谷雅子さんのレシピ!

朝食やおやつにもおすすめの簡単レシピ

材料 【1個分】

- 塩さば切身 1切
 - 米粉パン(横半分にスライス) 1個
 - 大葉、マヨネーズ、中濃ソース 適量
- ※お好みでサニーレタス、スライス玉ねぎなど

作り方

- さばをグリルやトースターなどで焼いて冷ましておく。
- マヨネーズと中濃ソースを2対1の割合で混ぜ合わせる。
- パンの下側に2を塗り、さばと刻んだ大葉などははさんで完成。



《おさかなフリッター》



《米粉パンと焼きさばのヘルシーサンド》

えびやブロッコリー、チーズなど応用自在 みそマヨや軽くレモンを絞っても美味

骨取り塩さばの小さな切身 200g



特別価格 398円(税込430円)
2月4回 コトコト・Kinari

産直小麦と米粉のもちふわロール 5個



198円(税込214円)
2月4回 yumyum

おすすめの
商品は
コレ!