

石井食品「キッズおせち」 ぬりえコンテスト優秀作品を発表！

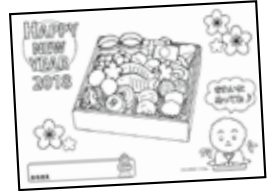
石井食品さんとコラボしたこの企画は今年で7回目！お正月に「キッズおせち」をご注文・お召し上がりくださった子どもさんたちから、同封のぬりえをご応募いただき、石井食品の職員さんによって厳選なる審査が行われました。その結果、優秀作品に選ばれた10名の作品をパルコプのホームページで紹介しています。

★選ばれた方には、配送担当者より「イシイの商品詰め合わせ」をお届けします！★



今年はおまけで
僕のクリアファイルも
一緒にお届けするよ！

子どもさんの好きなものをいっぱい詰めた
「キッズおせち」、来年もお楽しみに♪
(URL : http://www.palcoop.or.jp/pal_news/2018/02/childdosechi-07.html)



こちらを読み取ると、優秀作品
発表ページにつながります↓



胸が熱くなりました

城東区 西川 生さん

「視覚障がい者の方との交流活動」の記事を読み、胸が熱くなりました。ボランティアチームの皆様、これからずっとと長く長く続けてくださいな。



ひきわり納豆は「いつ、納豆の豆を切っているのか？」と、いつも思っていました。145号で、先に「ひきわり納豆」納得、だから「ひきわり納豆」なのね。

先に「ひきわり」に納得

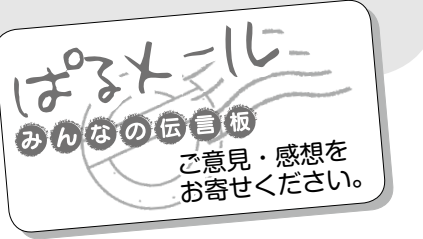
住吉区 佐竹 八重子さん

「ひきわり納豆」と「粒納豆」の違いに驚きます。今回「ひきわり納豆」と「粒納豆」の違いを知り、驚きました。普段は粒納豆派ですが、ひきわり納豆が食べたくなりました。

「ひきわり納豆」と「粒納豆」の違いに驚き

住吉区 猪爪 雅子さん

納豆が大好きでよく食べています。今回「ひきわり納豆」と「粒納豆」の違いを知り、驚きました。普段は粒納豆派ですが、ひきわり納豆が食べたくなりました。



■パソコンメールや携帯電話メールでのお便りは下記のアドレスへ
paltime@palcoop.or.jp



← カメラ機能のある携帯電話はこれを読み取るとアドレス入力のかわりになります

ハガキまたはeメールで、機関紙はるタイムに対するご意見、住所、氏名(ふりがな)、組合員コードを記入してお送りください。クイズが無い号もどうぞ。掲載した方には図書カードをお送りします。

〒534-0024
大阪市都島区東野田町1-5-26
おおさかパルコプ
機関紙はるタイム係

実家の母もお世話に

枚方市 内田 美穂さん

生協に入って25年が過ぎますが、今では実家の高齢の母もお世話になり、買い物難民にならずに過ごせています。特に果物はハズレが無く、毎週欠かせません。「ぱぱッとツッキング」で、目新しいメニューの挑戦もできて嬉しいです。飽きないように今後も色んなメニューの掲載を楽しみにしています！

家族のために 買ってみたいかな

枚方市 嶋田 美佳さん

お店のステーションを利用して、しばらく休んでいた注文を再開しました。納豆は苦手ですが、「家族のために買ってみたいかな」と思いました。試食会や学習会などいろいろな活動をされていて、今は仕事で忙しいけれど、時間があったら参加してみたいと思います。クイズは中学生の息子と一緒に考えました。「そんな言葉ある??」などと、いい感じに盛り上げました。



被災地の事を忘れない

住吉区 木村 和代さん

スマホから初めて応募しました。東北の震災から6年10カ月。「被災地に寄り添い絆をつなげる支援活動を」「ずっとボラの会」の記事良かったです。被災地の事を忘れないことを胸に刻みました。

納豆を買ってみよう

東住吉区 福本 聖美さん

いつもはあまり納豆を食べませんが、今回はあまりにもおいしそうなので買ってみたいと思いました。

おすすめの餃子レシピ

城東区 野村 慎吾さん

最近はずいぶん青物野菜が高くて、食費を圧迫しています。実は最近私は餃子作りにハマっていて、青物野菜の価格高騰化とも密接な繋がりがあります。餃子といっても通常のではなく、入れたらおいしそうなお肉を入れるという工夫をしています。例えば、チーズなら肉汁と絶妙な調和、紫蘇の葉なら口に入れた時のほのかな香りなどです。でも野菜が高いので、白菜ではなくキヤベツで代用したり、すぐに調理するし他の具と混ぜて火を通すので、賞味期限が近く少し安くなっているお努め品を購入したり工夫しています。他の組合員さんで、「こんな具材を入れたらおいしいよ」があれば知りたいです。

●読者の皆さん！ぜひ、わが家の餃子レシピをばるタイムまでお寄せください！



パル子のお店新発見

おおさかパルコプには9つのお店があります。今回は2月10日・11日に行われた九州・沖縄おとりよせ市から「石垣牛」をご紹介します。

関西ではパルコプのお店だけ！「沖縄県産・石垣牛」

いま、海外にも注目されている石垣島。観光だけでなく、石垣牛（黒毛和牛）も人気なんです。

10日は遠く石垣島から生産者さんが来られ、ながお店・東中浜店の売り場で組合員さんに説明されました。販売は常時行なっています*。柔らかく味わい深い良質なお肉、一度食べてみませんか？



牛たちは日中、広大な敷地にある放牧場でのびのびと育てられています。牧草は1年中青々と茂り、海風にさらされてミネラル分も多く含むそう。



頭数が限られているので、たくさんは大阪に届けられませんが、仔牛から大切に育てた自慢の石垣牛をよろしくお願いします
(石垣牛肥育部会会長・宮良さん)

3月10日(土)の「感謝祭」でも、お買い得価格で登場予定*。お見逃しなく!!

*石垣牛の取り扱い：ながお店・西くずは店・枚方公園店・忍ヶ丘店・粉浜店・東中浜店・つるみ店のみ

【パルコプのお店情報と今週のチラシ情報はHPをご覧ください】<http://www.palcoop.or.jp/shopping/shop/index.html>
【パルコプのお店のご利用】は共同購入の組合員さんなら、各店舗サービスカウンターで無料で「はるるんカード」をお作りします。その日のお買物分からポイントが付き、パルコプの全ての店舗共通でご利用できます。(組合員コードが分かればスムーズです)

お知らせ

第22回

なにわ人形芝居フェスティバル

～夕陽丘・花参り～ ずっとボラの会・かけあしの会も出展

夕陽丘・逢阪一带にあるお寺、神社、劇場などが主体となり、毎年桜の咲く季節に開催しています。プロ・アマチュア人形劇団による人形劇や、大道芸、バルーンアート、紙芝居などの路上パフォーマンスが行なわれ、どなたでも参加できるイベントです。パルコプでは一心寺境内(入場無料)で、ボランティアバスの参加者有志の会「ずっとボラの会」と岩手県から「かけあしの会」の皆さんなどが出展します。お立ち寄りくださいね。

日時：4月1日(日) 10:00～15:30

場所：大阪市天王寺区内、一心寺から下寺町界隈のお寺など
参加費：1日入場券700円(当日現地購入・3歳未満無料)
一部有料公演あり(無料のイベントもあります)

主催・問い合わせ先：

なにわ人形芝居フェスティバル運営委員会事務局

☎ 06-6774-2877 FAX 06-6774-4003

詳しくは<http://isshinji.net/ningyoufes/index.html>

はるタイムのバックナンバーは http://www.palcoop.or.jp/au_ji/paltime.html からご覧いただけます。