

4月1回

しずおか大好き! マルシエ shizu シエ

パルシステム静岡 pal\*system

2023年 4月1回 お届けカレンダー					
	月	火	水	木	金
注文用紙提出	3/27	28	29	30	31
翌週お届け	4/3	4	5	6	7
翌々週お届け	10	11	12	13	14

袋井センター

Shizu マルシエは静岡組合員限定チラシです。カラー特別版は、2022年度より2回企画となります。

I F U 株式会社

富士

翌々週

次回4月3回予定

社会貢献



御注文は注文書の6桁番号欄に注文 No. をご記入下さい。

お届け週マークは翌週・翌々週に分かれておりますので、お届けカレンダーをご参照下さい。

きくらげの栽培には、水を沢山使います。IFUのきくらげは、敷地内から湧き出る、富士山と愛鷹山系の伏流水(あしたか山麓の天然の軟水として販売しています。)をたっぷり与えてた、安全・安心の国産きくらげです。生きくらげは、サッと湯がいてわさび醤油でお刺身、天ぷらにしてお召し上がり下さい。ぷりぷりの食感が楽しめます。乾燥きくらげは、一口大ですのでカットせずに戻したらそのまま使える人気商品です。

カルシウムの吸収を助けるビタミンD がきくらげには豊富です!

132101 常温

白いきくらげ乾燥 269円(税込) 希少品種です



132080 冷蔵

生きくらげ(50g) 183円(税込)



(株)IFU(障害者福祉・サービス事業)は、就労継続支援A型事業所です。



132071 常温

乾燥きくらげ(10g) 193円(税込)



水源となる、「富士霊泉」敷地内に滾々と湧き出ています。



どんぶりマークとは?

「日本産原木」、「日本産おが粉を使用した菌床」から発生したキノコのみに表示することができるマークです。IFU どんぶりマーク(株)のきくらげは、この表示を取得しています。

フルーツバスケット

函南

翌々週

次回4月3回予定

地産地消

<餡の原料について>

全種類の餡に使用している麦芽水飴は、遺伝子組み換えの心配のない、国産のさつまいもでん粉を原料にした水飴を使用しており、同じくベースとなる粗糖は、国産原料にこだわって鹿児島県産の素材を選んでいます。伝統製法にこだわり直火でじっくりと仕上げているので、硬く、いつまでも口の中で香ばしい味を味わうことができます。人工甘味料・香料・添加物は使用しておりません。



Good!

組合員の声

甘さがくどくなくておいしい餡です。なつかしい味と硬さの餡。材料が安心です。



131636 ミルクティー餡 80g 281円(税込)

丹那牛乳の全脂乳と県産の紅茶を使用しています。



131628 かりん蜂蜜餡 80g 280円(税込)

かりんを純粋蜂蜜に漬け込んだ果汁を練り込みました。



131644 れんこんしょうが餡 80g 280円(税込)

国産のれんこんとしょうがを使用しています。ゴマも入った香ばしい餡です。

乾燥した季節に、のどを潤すなつかしい餡!

4月より、フルーツバスケットの餡について、原料代、資材代、原料加工費の値上げに伴う価格改定をさせていただきます。何卒ご理解のほどよろしくお願い致します。

水谷商店 ハーベスト・プラスの自然食品

大正10年創業

蒲原

翌々週

次回4月3回予定

地産地消

常温



創業以来の丁寧な製法を守って作っています。玄界灘の良質なイワシを厳選し、一尾ずつ手作業で処理。さらに太陽光に当てることで風味が良くなりおいしさを引き出しています。一般的な出汁用の煮干しでは天日干しまですることはほとんどありません。削りは熟練の職人さんがその日の温度や湿度を見極め、煮干しの状態を見ながら削っています。

天日干しは風味を高めます!

132055

桜えび天日素干し(24g) <賞味期間:6か月> 951円(税込)



一尾ずつ手作業で行う丁寧な仕事が、臭みが無く、ふわふわとした美味しい水谷商店の食べる削り節を作っています。

132110 いわし粉(50g) <賞味期間:6か月> 183円(税込)

132136 青のり入りいわし粉(40g) <賞味期間:6か月> 183円(税込)



Good!

組合員の声

いわしの削り節は、あまりお店でも見ないし、独特の味わいで、料理にも活用できておいしい。だしがよく出ます。桜えびの天日素干しは、何に入れても美味しい。希少性があります。出た時は必ず買います。

132063 食べるいわし削り節(60g) <賞味期間:6か月> 334円(税込)

132128 海苔いわし(30g) <賞味期間:6か月> 377円(税込)



調理例

本製品の製造ラインでは、エビ・サバを使用した製品も製造しております。

地産地消

静岡県内の生産者・メーカーの商品で県内の産業を応援する商品。静岡県内 NPO・福祉法人の商品。社会に貢献できる商品。

交流商品

パルシステム交流産地の地域貢献商品



静岡県でエシカル消費の普及のために作成されたエシカルのシンボルマーク。

【お問い合わせ】

パルシステム静岡 0120-868-014

4月1回

しずおか大好き! マル shizu シェ

パルシステム静岡 pal\*system

袋井センター

Shizu マルシェは静岡組員限定チラシです。カラー特別版は、2022年度より2回企画となります。

2023年 4月1回 お届けカレンダー

	月	火	水	木	金
注文用紙提出	3/27	28	29	30	31
翌週お届け	4/3	4	5	6	7
翌々週お届け	10	11	12	13	14

チキンハウス青木養鶏場

富士宮

翌々週

次回4月3回予定

地産地消



さわやか 富士の鶏



植物性のたんぱく質で育った鶏は柔らかくジューシー! トウモロコシではなく、飼料米を与えているので肉色や鶏油も白のが特徴です。融点が低いので、さわやかな食感が特徴です。チキンハウス青木養鶏場では、細胞組織が痛まず綺麗な正肉が取れる手捌きにこだわり、一羽ずつ丁寧に処理しています。出荷する1万羽の中から優秀な発育の成鳥だけを選んで自家処理していますので最高級の鶏肉をお届けできるのです。

冷凍



御注文は注文書の6桁番号欄に注文 No. をご記入下さい。

翌週

翌々週

お届け週マークは翌週・翌々週に分かれておりますので、お届けカレンダーをご参照下さい。



「富士の鶏」はその名の通り富士山の麓にある森の中の鶏舎で、富士山の標高500~600メートルの高原地帯に4ヶ所の農場があり、杉櫨の森林を切り開いて作られた設備は飼育に最適な環境です。飼育密度も1羽当たりのスペースを広く取り、健康的に育てています。フィトンチッドを多く含んだ新鮮な空気を吸い、富士の伏流水を飲みながら育ち、更に清潔な鶏舎で、米・小麦主体の安全性の高い飼料を食べて成長しています。

※フィトンチッド

リフレッシュなどの森林浴効果をもたらす森林のかおり



真空パック 冷凍でお届け



むね肉の鶏ステーキ。富士の鶏は、ジューシーでやわらかく仕上がります。

たまごと比較! 鶏が大きいので ささみも大きい!



132004

富士の鶏むね肉 <1枚 230g賞味期間6か月>

357円(税込)

132012

富士の鶏モモ肉 <1枚 230g賞味期間6か月>

577円(税込)

132039

富士の鶏ささみ <5本 300g賞味期間6か月>

623円(税込)

自然の力をおいしいお茶に。 山英

掛川

翌々週

次回5月1回予定

地産地消

常温

全国のお茶にはそれぞれに特徴があります。山英のある静岡県西部に位置する掛川市は、深蒸し茶を主流とする品質・量共に全国トップクラスのお茶の産地です。普通煎茶に比べて蒸し時間を長くした深蒸し茶は、茶葉の細胞膜がこわれて旨みがたっぷり溶け出します。色も濃く、深い味わいとお茶の栄養をたっぷり摂ることができるお茶なのです。



マイボトルへたん! カンタン! おいしい!

131580

有機掛川茶きよらか 70g <賞味期間:365日>

810円(税込)

131563

深蒸し掛川茶マイティーバッグ 2g×30包 <賞味期間:365日>

538円(税込)



急須で淹れるなら! きよらか。

深蒸し茶が主流の掛川にあって昔ながらの美しい茶葉の形状を持ち、鼻に抜けるさわやかな香気と風味が味わえます。お湯だしでは深蒸し茶よりぬるめのお湯で長めに蒸らすと、美しい水色の、香り高く上品な味わいになります。

深蒸しといえば掛川茶。



マイボトル・マイカップ用のティーバッグ。全国茶品評会(深蒸し煎茶の部)で産地賞を受賞した掛川産の一番茶のみを使用しています。お茶の味にはこだわりのある静岡県民でも納得! 水出しでも抽出しやすいように粉末茶もブレンドしています。

131555

粉末まるのみ濃い味分包 <賞味期間:365日> 0.7g×24

562円(税込)

131571

粉末まるのみ濃い味 <賞味期間:365日> 40g

702円(税込)

残留農薬ゼロのお茶を使用した、お茶の味わいと溶けやすさを両立させた、粉末緑茶です。お茶の成分を余すことなく摂ることができ、分包は、外出するときにも便利だと好評いただいています。

ほうじ茶はカフェインが少なく、胃への負担も少ないことからお子様からお年寄りまで幅広く飲まれ、近年じわじわ人気が出てきているお茶です。焙じることで苦味成分のタンニンが壊れ、渋みや苦味が抑えられるので、脂っこい食事の後やお茶漬けにもピッタリ。山英のほうじ茶は、地力で育てる独自農法で作られたからこそその香ばしい香りです。



職員が、山英さんの工場で行いました。お茶の淹れ方や出荷までの工程を学びました。

131610

ほうじ茶 100g <賞味期間:365日>

432円(税込)

131547

あいがも玄米茶 100g <賞味期間:365日> 抹茶入り

432円(税込)

最後の1滴が旨みのゴールデンドロップ!



組員の声

あいがも玄米茶、山英さんの農法が良い。味も良い。価格も購入しやすい。マイティーバッグを昨年初めて購入、美味しいお茶です。

地産地消

静岡県内の生産者・メーカーの商品で県内の産業を応援する商品。静岡県内 NPO・福祉法人の商品。社会に貢献できる商品。

交流商品

パルシステム交流産地の地域貢献商品



静岡県でエシカル消費の普及のために作成されたエシカルのシンボルマーク。

【お問い合わせ】

パルシステム静岡 0120-868-014