



富士宮 地産地消 羽々週 次回 9月2回 予定

創業天保元年(1830年)より続く酒造り。

粘取り焼酎(米焼酎)特有の旨味を活かした紅茶スピリッツ。シヨートケーキや生チョコなどのデザートとの相性も抜群です。



すっきりとキレがあり、紅茶の渋みが少ないのが特徴！

131857 常温

高砂 紅茶スピリッツ 500 ml

1,580円(税込)

アレルギー:米

アルコール度数 25%

おすすめの飲み方: ロック、水割り、ストレート、炭酸割り、ホット

柔らかな口当たりが織りなす爽やかさ、すーっとキレル喉ごしが特徴。脂ののった肉料理などにピッタリ♪



International wine challenge2020 日本酒部門金賞受賞



131865 常温

高砂 山廃仕込純米吟醸 720ml

1,800円(税込)

アレルギー:米

アルコール度数:15% 精米歩合:55% 日本酒度:-3

おすすめの飲み方: 冷、常温、ぬる燗

是非飲み比べて、味の違いを感じてください。



131873 常温

高砂 純米吟醸 720ml

1,700円(税込)

アレルギー:米

米の旨味と富士山伏流水の柔らかな口当たり、さわやかな香りが料理を引き立てる純米吟醸です。お米を50%まで磨いた、透き通るような端磨で辛口の味わいが特徴。



アルコール度:15% 精米歩合:50% 日本酒度:+3

おすすめの飲み方: 冷、常温、ぬる燗

あけぼの大豆

山梨 交流商品 羽々週 次回 9月2回 予定

【あけぼの大豆の特徴】  
◆粒が大きいこと 豆粒を10粒ほど並べると6寸(18cm)!重さも百粒重で60gと、通常の大豆(30gほどの)の2倍のボリュームです。  
◆甘みが強く食味が良いこと あけぼの大豆の全糖(甘みを感じる部分)の含有率は24%!通常の大豆(21%)に比べ甘みが強く、豊かな食味を持つのが特徴です。  
◆極晩成品種であること 6月中旬~7月上旬に種をまき、10月の枝豆の収穫、11月下旬~12月中旬の大豆の収穫と、畑でしっかりと時間をかけて成長する分、強い甘みと深みのある味を保有しています。

枝豆を厳選塩麴で漬込みました。枝豆の甘みや風味が活かされた、優しい味わいです。



131512 冷凍

あけぼの大豆の枝豆 塩麴漬け

<100g 賞味期限 2 カ月>

571 円(税込)

アレルギー:小麦・大豆



スチームオーブンで蒸しているの、甘さや栄養素が逃げず「あけぼの大豆」本来の美味しさを味わえます。

131504 冷凍

あけぼの大豆(蒸し大豆)

<100g 賞味期限 2 カ月>

615 円(税込)

アレルギー:大豆



http://tsumugi.eshizuoka.jp/ 自然農法のお米、安心でこだわりの調味料、お野菜を使ったランチをご用意しております。お子様も歓迎です。

こちらのスペースは、パルシステム静岡の仲間づくりや活動にご協力いただいている業務委託団体をご紹介しています。このコーナーに関する、業務委託にご興味のある方は下記へお問い合わせ下さい。

生活協同組合パルシステム静岡 0120-868-014

(有)鈴木印刷紙器 TEL:0557-45-3013(鈴木) 紙器(白、印刷、段ボール)包装資材・折込組立アッセンブリ

8月2回

しずおか大好き!

shizu



月1特別号

shizu マルシェは静岡組合員限定のチラシです

御注文は注文書の6桁番号欄に注文 No.をご記入下さい

2023 年 8月2回 お届けカレンダー					
	月	火	水	木	金
注文用紙提出	7/31	8/1	2	3	4
翌週お届け	7	8	9	10	11
翌々週お届け	14	15	16	17	18

\*お届け週マーク\*

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。

伊豆丹那の酪農王国

函南 地産地消 羽々週 次回 8月5回 予定

伊豆・丹那の恵まれた自然の中で生まれた、美味しさと安全にこだわったオーガニックビールです。

酪農王国敷地内にある深度 300mの深井戸からくみ上げた富士箱根山系の天然水と、地元で栽培された大麦やオーガニックモルト等厳選された原料を使用し、南箱根丹那の恵まれた自然の中で情熱をもったビール職人たちが「美味しさ」と「安全」ととことんこだわってつくる生ビールです。

家飲みでプチ贅沢! プレゼントにも◎



131814 冷蔵

風の谷のビール4種 6本セット

(①ピルスナー 2本 ②ヴァイツェン 1本 ③伊豆エール 2本 ④レッドエール 1本)

4,378円(税込)

アレルギー:小麦



131806 冷蔵

風の谷のビール3種 3本セット

(①ピルスナー②ヴァイツェン③伊豆エール)

2,613 円(税込)

アレルギー:小麦

ビールにはそれぞれ一番美味しく飲める“飲み頃温度”があります。  
・ラガービールの飲み頃「6~8℃」  
・エールビールの飲み頃「8~13℃」  
個人差がありますので、ご自身にとって「丁度いい」飲み頃温度を探してみてください。



「ラガービール」はスッキリとした味わいやキレのある味わいが特徴。それを最大限に堪能しながら、香りなども味わえる飲み頃温度が 6~8℃くらい。

「エールビール」はコクのある味わいやポップや酵母由来の香り(アロマ)が特徴。この「香り」成分はよく冷えたビールから徐々に温まってくにつれて感じやすいため、冷蔵庫から取り出して「飲みたい!」気持ちをぐっとこらえてから飲むのがおすすめです。

3本・6本ともに箱に入れてセットでお届けします。

アルコール度数 5.5% <ラガービール>

①ピルスナー 330ml  
日本でもおなじみのラガービール。ドイツ産オーガニックモルトで造る贅沢な一品。上質な天然水で造られスッキリとしたのど越しが特徴です。2000年12月に日本で第一号のオーガニックビール有機認証を取得しました。

アルコール度数 5% <エールビール>

②ヴァイツェン 330ml  
ドイツ語で小麦という意味。その名の通り小麦麦芽を 50%使用した、苦味が少なくフルーティでコクのあるビールです。ピルスナーとともに2000年12月にオーガニックビール有機認証を取得しました。

アルコール度数 5.5% <エールビール>

③伊豆エール 330ml  
南箱根産二条大麦と英国産モルトで作る伝統的なビール。アロマホップとビターホップを贅沢に使い、フルーティな香りとしつかりとした苦味が特徴的です。

アルコール度数 5.5% <エールビール>

④レッドエール 330ml  
鮮やかな色合いのレッドエールはコクと香りのプレミアムビール。輝く琥珀のなかに立ち昇る口あたりの良い泡。数種のホップがありならず繊細で華やかなアロマが特徴の生ビールです。

※賞味期限:180日※冷蔵保存の上、お早めにお召し上がりください

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。

交流商品

パルシステム交流産地の地域貢献商品

社会貢献

静岡県内 NPO・福祉法人の商品。社会に貢献できる商品。

お届け時の温度帯マーク

冷凍 冷蔵 常温

pal\*system

パルシステム静岡



山英

富士宮

地産地消

ETHICAL

次回

8月5日

予定

組合員の声

いつも購入しています。食感も◎、お通じも◎です。

# 食物繊維たっぷりのスーパーフード！

富士山麓で農薬も肥料も使わず  
自然栽培で育てた  
玄麦のもち麦(ダイシモチ)！

もち麦には腸活にうれしい食物繊維が豊富、  
スーパーフードとして注目されています。  
玄麦なのでより多くの食物繊維【27.7g/  
100g(内、水溶性食物繊維 13.4g)】を摂る  
ことができます。 ※当社調べ

【もち麦ご飯の炊き方】  
①米を研いで、炊飯器の目盛りに合わせ  
ていつも通り水加減する。  
②もち麦と、もち麦分の水(加える重さの  
2 倍の水)を追加する。  
③軽くかき混ぜてから炊飯する。  
④炊き上がったら全体をほぐして混ぜる。

131580 常温

もち麦 200g

539円(税込)

アレルギー:小麦

131598 常温

もち麦 1kg

2,321円(税込)

アレルギー:小麦

便利なチャックつき。開封後は冷蔵庫内で保管してください。

浜名湖のり佃煮

浜松

地産地消

ETHICAL

次回

8月5日

予定

浅めの炊き上がりの瓶入り

131725 常温

浜名湖のり佃煮 (ビン)

<110g 賞味期限1年>

430円(税込)

アレルギー:小麦・大豆・米

じっくり炊いた濃いパック入りも人気です♪

131695 常温

浜名湖のり佃煮 「脱酸素パック」

<75g 賞味期限 90 日>

309円(税込)

アレルギー:小麦・大豆・米

甘めの味付けで、しっとり柔らかく  
職人が一つ一つ丁寧に巻いて、  
菜種油で揚げています。

浜名湖は淡水と海水が混じりあう汽水湖。  
浜名湖で育ったのりは香り高くなめらかな  
舌触りが特徴です。  
風味が良いのでご飯のお供のほか、ドレッシ  
ングなどの調味料にも◎

大紀コープファーム

奈良

交流商品

次回

9月2日

予定

大紀コープファームは、奈良と和歌山の境にあり、梅や柿の産直産地として  
パルシステムとの長い歴史をもっています。  
梅シロップや南高梅などパルシステムの本誌に多数取り扱いがありますが、  
塩レモンは国産レモンの生産量の関係で本誌での取り扱いの無い商品です。  
静岡組合員の取り扱い要望多数により、独自商品として 2018 年から取り  
扱いを開始しました。  
魚介類にも肉にも合う調味料ですので、是非冷蔵庫に常備してお使い下さい。

# レモンの香りでワンランク上の味付けに

皮まで安心なレモンを  
まるごと使った  
さわやかな調味料です

チキンソテー、唐揚げ、  
パスタ、鍋の薬味にも◎  
さわやかな香りが  
広がります。

132179 冷蔵

大紀コープファーム  
塩レモン

<110g 賞味期間1年>

474円(税込)

フルーツバスケット

函南

地産地消

ETHICAL

次回

9月3日

予定

静岡県産のいちご・オレンジを 100%使用！  
ごろっとした果実感が  
美味しいジャムです♪

パンのお供に。  
クッキーやマフィンなど  
スイーツ作りに。  
ヨーグルトやドリンク、  
肉・魚料理に。  
ジャムは使い方いろいろ。

131831 常温

ニューサマー  
オレンジマーマレード

<140g 賞味期限 365 日>

486円(税込)

132268 常温

国産いちごジャム

<140g 賞味期限 365 日>

504円(税込)

自然の力をおいしいお茶に。

山英

掛川

地産地消

ETHICAL

次回

8月5日

予定

組合員の声

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。

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！

マイボトルへ  
ポンッ♪

131563 常温

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)

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。

水谷商店

蒲原

地産地消

ETHICAL

次回

9月2日

予定

131610 常温

ほうじ茶 100g

<賞味期間:365 日>

432円(税込)

桜えびは噛むほどに  
甘みが広がり、香りも甘  
味も楽しめます。  
温かいご飯にのせて！

生盛付例

釜揚げ盛付例

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。

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  
ぷりと摂ることができるお茶なのです。

131547 常温

あいがも玄米茶 100g

<賞味期間:365 日>

432円(税込)

131661 常温

有機掛川茶きよらか 70g

<賞味期間:365 日>

810円(税込)

131555 常温

粉末まるのみ濃い味  
分包(0.7g×24)

<賞味期間:365 日>

562円(税込)

131571 常温

粉末まるのみ濃い味  
40g <賞味期間:365 日>

702円(税込)

# 駿河湾の宝石 桜えび&しらすを味わおう！

解凍しても臭みが無くそのまま召し上がれると好評です♪

国内の水揚げの 100%が駿河湾産(由比港)である桜えびの漁は「春漁」と「秋漁」の年 2 回のみ！  
しらすはほぼ一年中漁を行っています、「最も鮮度が落ちやすい魚」の一つといわれています。  
今は急速冷凍の技術が発達したことで、鮮度がいい状態で冷凍することができるため、漁の解禁期間中  
以外にも年間通して取り扱っています。自然解凍か、お急ぎの場合は流水解凍でお召し上がりください。

お刺身、海鮮丼、サラダ、ちらし寿  
司など、いろいろな料理に◎

132217 冷凍

駿河湾産 生桜えび

<賞味期間 冷凍 4 か月> 85g

842 円(税込)

アレルギー:えび

132195 冷凍

駿河湾産 釜揚げ桜えび

<賞味期間 冷凍 4 か月> 75g

842 円(税込)

アレルギー:えび

132161 冷凍

水谷商店の生しらす

<賞味期限 冷凍 4 か月> 100g

648 円(税込)

132209 冷凍

水谷商店の釜揚げしらす

<賞味期限 冷凍 4 か月> 170g

1,015 円(税込)

しょうが醤油でお刺身、しらす丼、  
暑い日に大根おろしとお醤油を  
かけたしらすおろしでさっぱりと◎

「生しらす」「釜揚げしらす」は原料価格・資材  
価格高騰のため、今回より値上げしました。



急須で淹れるなら！  
きょうか。

外出時に便利  
な分包タイプ