

30  
ページリニューアル  
pal  
産直原料  
使用

559 冷蔵 不使用 復興 翌週

産直大豆の厚あげ

2個220g 168円(税込181円)

産直産地の大豆とがりのみで作った豆腐を菜種油でからりと揚げました。消泡剤不使用。  
豆 167kcal/0.08g/100g 濃度6日

## Topic 1 産直の揚げ油って？

おなじみのPB商品  
『圧搾一番しづく菜種油』のこと産直産地  
オーストラリア・  
カンガルー島の菜種  
100%非遺伝子組換え  
の菜種限定Topic 2 カンガルー島って  
どんなところ？

オーストラリア南部の島で、菜種、そらまめ、大麦などを生産。島全体で「非遺伝子組換え作物のみ」を栽培している



## パルシステムとのつながりは13年！

2008年 カンガルー島産菜種の取り扱いをスタート  
2011年 国際産直提携を締結カンガルー島の菜種生産者  
(オーストラリア)

今回から

『産直大豆の厚あげ』の  
油が産直化しました！

『産直大豆の厚あげ』の揚げ油が、今回よりPB商品『圧搾一番しづく菜種油』になりました。もともと非遺伝子組換えの油を使っていたこの商品。さらに深まったこだわりを、作り手の声で紹介します。

Topic 3 豆腐職人・小野寺さんに聞く！  
“揚げ油産直化”とは？厚揚げの製造元  
共生食品(株)  
小野寺和明さん

Q.1

『圧搾一番しづく菜種油』は  
ご存じでしたか？

A. はい、もちろんです。油の  
製造元の「平田産業」さ  
んとは今回のリニューアル前か  
ら油の仕入れでお付き合いが  
ありました。非遺伝子組換えの  
菜種油を製造する、希少なメー  
カーです。

Q.2

なぜ今、油を産直化すると  
決めたのでしょうか？

A. パルシステムが大切にして  
いる“産地との結びつき”  
に協力したいという思いからで  
す。2019年7月に検討を始め、  
カンガルー島での森林火災な  
ど、一つひとつ課題を乗り越え  
てきました。

Q.3

リニューアルへの不安は  
ありませんでしたか？

A. 当然、原料の産地を限定  
するというのはリスクもあ  
ります。農産物は天候不順や災  
害の影響を避けられません。  
パルシステムの商品担当とも充  
分に話し合って都度、解決して  
いきたいと考えています。

Q.4

重要な油が変わったことで、  
厚揚げに変化は？

A. 揚げ上がりが少し軽くなっ  
たように感じます。組合員  
のみなさんは、この菜種油の使  
用感を「カラッと揚がる」と表現  
されますよね。まさに厚揚げも  
同じ。わずかな変化ですが気づ  
いてもらえるとうれしいです。

Q.5

「生産者の顔が見える」産直  
を実感したエピソードは？

A. 直接会うことはできな  
かったのですが、1月にオ  
ンラインで顔を合わせる機会  
がありました。やはり、身が引  
き締まるというか、生産者の思  
いを届けるメーカーとしての責  
任を実感しましたね。

Q.6

これから先、どういった商品  
づくりをめざしていますか？

A. 「自然との共生」が当社  
のモットーです。これはパ  
ルシステムの「遺伝子組換え  
にNO！」と同じ思い。豊かな自  
然を次の世代に引き継げるよう  
に、環境に配慮したものづくり  
を追求していきたいです。

「カタログ」に掲載され  
ているマークについて■遺伝子組換え表示 遺伝子組換え対象外の商品には表示しません。  
※この表示の適用範囲は、水産・畜産・惣菜食品・冷凍食品・パン・牛乳・加工食品・調味料・飲料・菓子です。

※遺伝子組換え対象作物: 大豆、とうもろこし、じゃがいも、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ

不使用 GMO 不使用 原料のすべてにおいて遺伝子組換え原料を使用していない

主原料 不使用 GMO 不使用 原料のなかで水を除く、構成比5%以上のものは非遺伝子組換え原料を使用。ただし、5%未満の原料に不分別の原料が使われている

副原料 不使用 GMO 不使用 原料のなかで水を除く、構成比5%以上のものは遺伝子組換え対象外の原料を  
使用。ただし、5%未満の原料に不分別の原料が使われている

不分別 不使用 GMO 不使用 原料のなかで水を除く、構成比5%以上のものに、不分別の原料が使われている

pal パルシステムが独自開発したオリジナル商品

産直 主原料で、かつ当該商品を製造するうえで不可欠な原料に産直提携の水産品を使用した商品

リユース・リサイクルするもの  
(紙パック・びん類・野菜の通い箱等)

プラスチック削減に取り組んだ商品

組合員 組合員による商品開発チームなどが、商品開発に協力した商品

産直原料 使用 主原料で、かつ当該商品を製造するうえで不可欠な原料に産直品を使用しており、かつその原料が100%産直品の加工品

容器包装や付属(ストローなど)  
のプラスチック削減に取り組んだ商品

■アレルゲンの表示 アレルギーのある方は、商品包材の表示を必ずご確認ください。

表示品目 卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに 大豆

表示方法 卵 乳 麦 そ 落 え か 豆

青果・米・卵・酒・非食品を除くすべての商品のうち、原材料に特定原材料7品目と大豆が含まれている商品には、その品目名を略称で表示しています。

※大豆を除く特定原材料に準ずる20品目については、表示しておりません。  
※コンタミネーション表示については、特定原材料7品目と大豆で、かつ製造者から情報提供をいただいた商品のみの表示となっています。(乳)(そ)のように( )で表示しています。

## 配達・利用についてのお問い合わせ

※通話料は無料です。

■配達、交換、返品、請求関係、休止、住所変更など

パルシステム東京・パルシステム神奈川・パルシステム千葉・パルシステム埼玉・  
パルシステム茨城 栃木・パルシステム福島・パルシステム静岡・パルシステム新潟ときめき

【パルシステム問合せセンター】

0120-868-014

※お問い合わせ内容の確認とサービス向上のために、通話の内容を録音しております。

パルシステム山梨

甲斐センター ■ 0120-28-5891

西桂センター ■ 0120-32-1061

一宮センター ■ 0120-21-9898

パルシステム群馬

高崎センター ■ 0120-60-5118

渋川センター ■ 0120-36-3315

東毛センター ■ 0120-63-3735

パルシステムの商品は転売禁止です。【商品の返品・交換について】 ●返品・交換ができる場合 ●食品以外の商品でカタログとのイメージ違い ●代替品がお気に召さない ●商品不良 ●返品・交換ができない場合 ●食品、衛生用品(ティッシュペーパー、オーラル用品など)、化粧品、肌着、植物、種、ペットフード、ポイント景品、チケット ●指定により加工した商品(名前シールなど) ●購入者の責任により傷や汚れが生じた商品 ●返品・交換の方法 ●商品お届け後8日以内にパルシステムにご連絡ください。

## 商品についてのお問い合わせ

■原材料、賞味期間、使い方、レシピなど

【商品情報ダイヤル】

0570-011-099  
月～金曜日: 10時～17時お問い合わせをいただいた際、  
お名前、組合員番号、電話番号を伺います。レシピは  
こちらで検索

## その他のお問い合わせ

■欠品情報自動お知らせダイヤル

0120-829-804 (受付時間: 注文用紙提出日翌日18時～商品配達日前日)

※欠品情報案内後にあらたに欠品が発生する場合があります。

■CO・OP共済  
コーポ共済センター

0120-50-9431 9時～18時

■各種保険  
共済連保険事務センター

0120-201-342 9時～17時30分

■カタログ「Caica(かいか)」チケット、雑誌年間購読、教材、国内旅行など  
■カタログ「スクエア住まいと暮らし」新築・リフォーム、太陽光発電、シロアリ防駆除、  
エアコンクリーニングなど住まいと暮らしのサービス

■サービス事業課 0120-114-312 月～金曜日: 10時～17時

※通話料は無料です。

27  
ページ

リニューアル

pal プラ削減

産直原料使用

499 冷蔵 GMO不使用

産直大豆の厚あげ

2個220g 178円(税込192円)

産直産地の大豆とがりのみで作った豆腐を  
菜種油でからりと揚げました。消泡剤不使用。

豆 167kcal(0.08g/100g 消費6日)



今回から

# 『産直大豆の厚あげ』の 油が産直化しました!

『産直大豆の厚あげ』の揚げ油が、今回よりPB商品『圧搾一番しづく菜種油』になりました。  
もともと非遺伝子組換えの油を使っていたこの商品。さらに深まったこだわりを、  
作り手の声で紹介します。



## Topic 1 産直の揚げ油って?



おなじみのPB商品  
『圧搾一番しづく菜種油』のこと

産直産地  
オーストラリア・  
カンガルー島の菜種  
100%

非遺伝子組換  
えの菜種限定

## Topic 2 カンガルー島って どんなところ?

オーストラリア南部の島で、菜種、そら  
まめ、大麦などを生産。島全体で「非遺  
伝子組換え作物のみ」を栽培している



## パルシステムとのつながりは13年!

2008年 カンガルー島産菜種の取り扱いをスタート  
2011年 国際産直提携を締結



## Topic 3 豆腐職人・小野寺さんに聞く! “揚げ油産直化”とは?



厚揚げの製造元  
共生食品(株)  
小野寺和明さん

Q.1

『圧搾一番しづく菜種油』は  
ご存じでしたか?

A. はい、もちろんです。油の  
製造元の「平田産業」さ  
んとは今回のリニューアル前か  
ら油の仕入れでお付き合いが  
ありました。非遺伝子組換えの  
菜種油を製造する、希少なメー  
カーです。

Q.2

なぜ今、油を産直化すると  
決めたのでしょうか?

A. パルシステムが大切にして  
いる“産地との結びつき”  
に協力したいという思いからで  
す。2019年7月に検討を始め、  
カンガルー島での森林火災な  
ど、一つひとつ課題を乗り越え  
てきました。

Q.3

リニューアルへの不安は  
ありませんでしたか?

A. 当然、原料の産地を限定  
するというのはリスクもあ  
ります。農産物は天候不順や災  
害の影響を避けられません。  
パルシステムの商品担当とも充  
分に話し合って都度、解決して  
いきたいと考えています。

Q.4

重要な油が変わったことで、  
厚揚げに変化は?

A. 揚げ上がりが少し軽くなっ  
たように感じます。組合員  
のみなさんは、この菜種油の使  
用感を「カラッと揚がる」と表現  
されますよね。まさに厚揚げも  
同じ。わずかな変化ですが気づ  
いてもらえるとうれしいです。

Q.5

「生産者の顔が見える」産直  
を実感したエピソードは?

A. 直接会うことはできな  
かったのですが、1月にオ  
ンラインで顔を合わせる機会  
がありました。やはり、身が引  
き締まるというか、生産者の思  
いを届けるメーカーとしての責  
任を実感しましたね。

Q.6

これから先、どういった商品  
づくりをめざしていますか?

A. 「自然との共生」が当社  
のモットーです。これはパ  
ルシステムの「遺伝子組換え  
にNO!」と同じ思い。豊かな自  
然を次の世代に引き継げるよう  
に、環境に配慮したものづくり  
を追求していきたいです。

「カタログ」に掲載され  
ているマークについて

■遺伝子組換え表示 遺伝子組換え対象外の商品には表示しません。  
※この表示の適用範囲は、水産・畜産・惣菜食品・冷凍食品・パン・牛乳・加工食品・調味料・飲料・菓子です。

※遺伝子組換え対象作物: 大豆、どうもろこし、じゃがいも、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ

■不使用 GMO不使用 原料のすべてにおいて遺伝子組換え原料を使用していない

■主原料 GMO不使用 原料のなかで水を除く、構成比5%以上のものは非遺伝子組換え原料を使用。ただし、5%未満の原料に不分別の原料が使われている

■副原料 GMO不使用 原料のなかで水を除く、構成比5%以上のものは遺伝子組換え対象外の原料を  
使用。ただし、5%未満の原料に不分別の原料が使われている

■不分別 GMO不使用 原料のなかで水を除く、構成比5%以上のものに、不分別の原料が使われている

**pal** パルシステムが独自開発したオリジ  
ナル商品

**産直** 主原料で、かつ当該商品を製造  
するうえで不可欠な原料に産直  
提携の水産品を使用した商品

**R** リユース・リサイクルするもの  
(紙パック・びん類・野菜の通い  
箱等)

**プラ削減** 容器包装や付属(ストローなど)  
のプラスチック削減に取り組  
んだ商品

組合員による商品開発チームなど  
が、商品開発に協力した商品

主原料で、かつ当該商品を製造  
するうえで不可欠な原料に産直  
品を使用しており、かつその原料  
が100%産直品の加工品

レシピは  
こちらで検索

■アレルゲンの表示 アレルギーのある方は、商品包材の表示を必ずご確認ください。

表示品目 卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに 大豆

表示方法 卵 乳 麦 そ 落 え か 豆

青果・米・卵・酒・非食品を除くすべての商品のうち、原材料に特定原材料7品目  
と大豆が含まれている商品には、その品目名を略称で表示しています。

\*大豆を除く特定原材料に準ずる20品目については、表示しておりません。

\*コンタミネーション表示については、特定原材料7品目と大豆で、かつ製造者から情報提供  
をいただいた商品のみの表示となっています。(乳)(そ)のように( )で表示しています。

配達・利用についてのお問い合わせ

■配達、交換、返品、請求関係、休止、住所変更など

パルシステム東京・パルシステム神奈川・パルシステム千葉・パルシステム埼玉・  
パルシステム茨城 栃木・パルシステム福島・パルシステム静岡・パルシステム新潟ときめき

【パルシステム問合せセンター】

**0120-868-014**

※お問い合わせ内容の確認とサービス向上のために、通話の内容を録音しております。

パルシステム山梨

甲斐センター ■ 0120-28-5891

西桂センター ■ 0120-32-1061

一宮センター ■ 0120-21-9898

パルシステム群馬

高崎センター ■ 0120-60-5118

渋川センター ■ 0120-36-3315

東毛センター ■ 0120-63-3735

■原材料、賞味期間、使い方、レシピなど

商品についてのお問い合わせ

■原材料、賞味期間、使い方、レシピなど

【商品情報ダイヤル】

**0570-011-099**

月～金曜日: 10時～17時

お問い合わせをいただいた際、  
お名前、組合員番号、電話番号を伺います。

レシピは  
こちらで検索

その他のお問い合わせ

■欠品情報自動お知らせダイヤル

**0120-829-804** (受付時間: 注文用紙提出日翌日18時～商品配達日前日)

\*欠品情報案内後にあらたに欠品が発生する場合があります。

■CO・OP共済

コープ共済センター

**0120-50-9431** 月～土曜日:  
9時～18時

■各種保険  
共済連保険事務センター

**0120-201-342** 月～金曜日:  
9時～17時30分

■カタログ「Caica(かいか)」チケット、雑誌年間購読、教材、国内旅行など

■カタログ「スクエア住まいと暮らし」新築・リフォーム、太陽光発電、シロアリ防駆除、  
エアコンクリーニングなど住まいと暮らしのサービス

■サービス事業課 **0120-114-312** 月～金曜日: 10時～17時

■返品・交換ができる場合 ●食品以外の商品でカタログとのイメージ違い ●代替品がお気に召さない ●商品不良 ●返品・交換ができない場合 ●食品、衛生用品(ティッシュペーパー、オーラル用品など)、化粧品、肌着、植物・種、ペットフード、ポイント景品、チケット ●指定により加工した商品(名前シールなど) ●購入者の責任により傷や汚れが生じた商品 ●返品・交換の方法 ●商品お届け後8日以内にパルシステムにご連絡ください。