

海の産直 vol.① 野付漁協

2ページで商品を紹介!



野付漁協・専務理事
内藤智明さん

野付漁協ってこんなところ //

1. ほたてと秋鮭が漁業の2本柱
2. 海の環境を守る「資源管理型漁業」のパイオニア
3. 産地交流の「浜の母さん料理教室」が大人気!



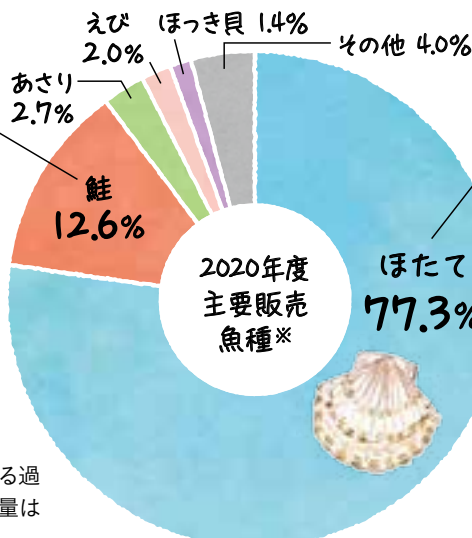
鮭・いくら

港に隣接する加工場でとれたてをさばくため、鮮度自慢の野付の秋鮭。ただ漁獲するだけでなく、稚魚を放流して資源管理をしながら、未来に続く漁業をめざしています。

ペンキ 歴史的な大不漁

近年不漁が続いていた秋鮭が、今期はそれを上回る過去いちばんの厳しい状況に。約800トンという漁獲量はピーク時の15分の1。今こそ食べて応援を!

※4月から「北海道産」秋鮭を野付で加工した商品が登場しています。



※パルシステム以外の販売先も含む。

これが野付半島

正式な漁協の住所は
野付郡別海町尾岱沼
(のつけぐん べつかい
ちょう おだいとう)

じつは、根室中標津(な
かしべつ) 空港から車で
約30分と好立地!

4年物のほたて貝
12cm
ほぼ実寸大です!



ほたて

何ととっても「甘くて肉厚」が野付産の特徴。海にまかれた稚貝は、潮の流れが速い野付水道で4年、荒波にもまれてたくましく成長します。



むっちり肉厚な貝柱が届きます!

ひと網でとれるほたては
約6000枚!



浜の母さんの/ 秋鮭ちゃんちゃん焼き

ごはんがすすむ、すすむ!
鮭×みそ×バターの黄金バランス

浜の母さん直伝料理も!

レシピ

はこちらから



浜の母さんの/ ほたて貝柱フライ

外はサクッ、中はプリッ
うまみが詰まったあつあつ

また料理教室で会える日を
楽しみにしています

野付漁協・女性部
通称「浜の母さん」たち



山も守る野付の取り組み

「森と川と海はひとつ」をスローガンに植樹を続けて30年以上。野付湾に注ぐ当幌川(とうぼろがわ)水源地の森を野付漁協では大切にしています。2019年度は620本を植樹。20年前から、パルシステムも活動に参加しています。

Information

裏表紙のバックナンバーを公開しています



「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、ノロバイヤ

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 不分別	GMO 不分別	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 不分別	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)

組合員
開発協力

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

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

■アレルギーの表示 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、表示していません。
※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)(卵)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ぎ

【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 ヘルプ 検索

月～金曜日:9時～20時

土曜日:9時～17時



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

※センターによって、携帯電話からはご利用できない場合があります。

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。

※ナビダイヤルは有料です。パルシステムの配送エリアからは固定電話の場合、一律1分10円+消費税でご利用いただけます。携帯電話の場合は、ご本人の利用プランにより料金異なります。

レシピは
こちらで検索



その他のお問い合わせ

※通話料は無料です。

■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「スクエア住まいとくらし」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くらしのサービス

サービス事業課 0120-114-312 月～金曜日:10時～17時

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】 ①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 ②返品・交換できない場合 ●食品、衛生用品(ティシュペーパー、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。

海の産直 vol.① 野付漁協

2ページで商品を紹介!



野付漁協・専務理事
内藤智明さん

野付漁協ってこんなところ //

1. ほたてと秋鮭が漁業の2本柱
2. 海の環境を守る「資源管理型漁業」のパイオニア
3. 産地交流の「浜の母さん料理教室」が大人気!



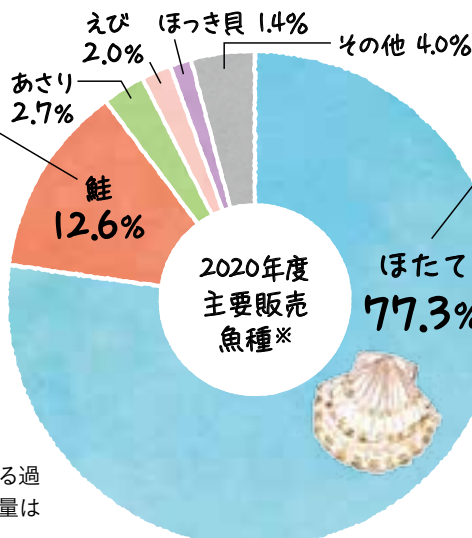
鮭・いくら

港に隣接する加工場でとれたてをさばくため、鮮度自慢の野付の秋鮭。ただ漁獲するだけでなく、稚魚を放流して資源管理をしながら、未来に続く漁業をめざしています。

ピンク
歴史的な大不漁

近年不漁が続いていた秋鮭が、今期はそれを上回る過去いちばんの厳しい状況に。約800トンという漁獲量はピーク時の15分の1。今こそ食べて応援を!

※4月から「北海道産」秋鮭を野付で加工した商品が登場しています。



※パルシステム以外の販売先も含む。

ほたて

何ととっても「甘くて肉厚」が野付産の特徴。海にまかれた稚貝は、潮の流れが速い野付水道で4年、荒波にもまれてたくましく成長します。



むっちり肉厚な貝柱が届きます!

4年物のほたて貝
12cm
ほぼ実寸大です!

ひと網でとれるほたては
約6000枚!

浜の母さん直伝料理も!

レシピ
はこちらから



また料理教室で会える日を
楽しみにしています

野付漁協・女性部
通称「浜の母さん」たち

ほたて貝柱フライ

外はサクッ、中はプリッ
うまみが詰まったあつあつ

浜の母さんの/
秋鮭ちゃんちゃん焼き

ごはんがすすむ、すすむ!
鮭×みそ×バターの黄金バランス



Information

裏表紙のバックナンバーを公開しています



「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、ノロバイヤ

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%未満の原料に分別の原料が使われている
副原料 不分別	GMO 不分別	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%未満の原料に分別の原料が使われている
不分別	GMO 不分別	原料のなかで水を除く、構成比5%以上のものに、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)

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 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

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

■アレルギーの表示 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、表示していません。
※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)(卵)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ぎ

【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 ヘルプ 検索
月～金曜日: 9時～20時
土曜日: 9時～17時



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

※センターによって、携帯電話からはご利用できない場合があります。

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。

※ナビダイヤルは有料です。パルシステムの配送エリアからは固定電話の場合、一律1分10円+消費税でご利用いただけます。携帯電話の場合は、ご本人の利用プランにより料金が異なります。



その他のお問い合わせ ※通話料は無料です。

■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「スクエア住まいとくらし」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くらしのサービス

サービス事業課 0120-114-312 月～金曜日: 10時～17時

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】 ①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 ②返品・交換できない場合 ●食品、衛生用品 (ティシュペーパー、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。