

ほっけの刺網(さしあみ)漁



網の目を大きめに作り、小さい魚を逃がすひと工夫

ここ数年だんだんほっけのサイズが大きくなっているそう。海の環境が豊かになっているあかしかも？

ほっけは産卵前の夏が旬!



にしんが同じ網にかかることも。パルシステムではこれも商品化

船泊漁協はココ

表紙で紹介



ほっけを漢字で書くと魚偏に「花」の字が当てられます。その理由のひとつに、幼魚の美しい青い体色が花のように見えることから、という説も。

ふなどまり 船泊漁協

礼文(れぶん)島にある「日本最北の漁協」。日本全体で水産資源の枯渇が危ぶまれるなかでも、うにやほっけ、昆布、たらが豊富にとれる豊かな漁場をもちます。

合言葉は「資源管理型漁業」

網のサイズを設定し小さい魚をとらない、漁の時間を限定する、といった厳しい決まりがある船泊のほっけ漁。資源をいつまでも保つために、徹底した管理が行われています。

お魚、食べよう

知ってる?

北海道の水産産直産地

海の産直産地は、北海道の各地にあります。いずれも水産資源を大切に、環境を守る取り組みをすすめている「サステナブル」な産地です。

野付漁協はココ



ほたてや秋鮭の主要産地。稚貝・稚魚の放流による資源管理型漁業のパイオニア。コロナ禍を経て昨年再開した漁協女性部(浜の母さん)の料理教室が大人気!

私たち女性部が 浜の料理を教えます! /



浜の母さんの ほたて貝柱フライ



浜の母さんの 秋鮭ちゃんちゃん焼き

火を通しすぎないのがコツ

ごはんも野菜もモリモリ すずみそバター味

合言葉は「海と山はつながっている」

海を守るために山を守る、が野付の漁師たちの決まり文句。海産物のエサとなるプランクトンを育むためには、河川から流れ込む水が栄養豊富であることが重要。そのためにまず、山を守り育てることを野付では大切にしています。

近年不漁の秋鮭。2023年は多少回復のきざしが見られ、浜に活気が戻りました



えりも漁協

100%天然の日高昆布の産地。一度は「えりも砂漠」と呼ばれるほど荒廃したえりもの山を復活させた緑化事業を今も続けています。

えりも漁協はココ

さおを海に入れ、手で引き抜く漁は大変な力仕事



緑化事業のひとつとして植樹も実施

だしによい、食べてよしの 万能昆布

夏は昆布の季節。昆布を浜で乾かすため、浜全体が黒一色に染まります



「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 遺伝子組換え対象作物を使用していない商品および青果・酒には表示しません。
■ GMOにNO! (食品) 生産・流通・製造段階において遺伝子組換え原料を排除した商品。主原料および副原料いずれかで遺伝子組換えの混入を防ぐため、分別生産流通管理している商品。
■ GMOにNO! (飼料) 牛乳、鶏卵、鶏肉等の飼料において遺伝子組換え作物の混入を防ぐため分別生産流通管理している商品。
■ 副原料 不分別 原料のなかで水を除く、構成比が5%以上のものは対象外の原料を使用しているが、5%未満の原料に不分別の原料が使われている。
■ 不分別 原料のなかで水を除く、構成比が5%以上のものに、不分別の原料が使われている。原料のなかで水を除き、構成比が5%以上を主原料、5%未満を副原料とします。

■ パルシステムの取り組みを表示
pal パルシステムが独自開発したオリジナル商品
組合員開発 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 産直の精肉および100%提携産地の水産品
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品を使用しており、かつその原料が100%産直品の加工品
リユース・リサイクルするもの(紙バック・びん類・野菜の通い箱等)
容器包装や付属(ストロ―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 くるみ 大豆
表示方法 卵 乳 麦 そ 落 え か く 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8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19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8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表示となります。(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
■ 配達、交換、返品、請求関係、休止、住所変更など
まずはヘルプ情報サイトへ
24時間チャットで対応しています
パルシステム ヘルプ 検索
電話でのお問い合わせが必要な場合はこちらへ。通話料は無料です。
0120-868-014 月～金曜日:9時～20時 土曜日:9時～17時
※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。

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。パルシステムの配達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
■ 欠品情報自動お知らせダイヤル 0120-829-804 (受付時間:注文紙提出日翌日18時～ ※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。商品配達前日)
■ CO-OP共済 コープ共済センター 各種保険 共済連保険事務センター
0120-50-9431 月～土曜日:9時～18時 0120-201-342 月～金曜日:9時～17時30分
■ カタログ「Caica(かいか)」 サービス事業課 0120-114-312 月～金曜日:10時～17時
■ カタログ「Caica(かいか)」 雑誌年間購読、学習教材・講座、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、ふとん丸洗い・仕立て直しなど
サービス事業課 0120-374-335 月～金曜日:10時～17時

ほっけの刺網(さしあみ)漁



網の目を大きめに作り、小さい魚を逃がすひと工夫

ここ数年だんだんほっけのサイズが大きくなっているそう。海の環境が豊かになっているあかしかも？

ほっけは産卵前の夏が旬!



ほっけを漢字で書くと魚偏に「花」の字が当てられます。その理由のひとつに、幼魚の美しい青い体色が花のように見えることから、という説も。

ふなどまり 船泊 漁協

礼文(れぶん)島にある「日本最北の漁協」。日本全体で水産資源の枯渇が危ぶまれるなかでも、うにやほっけ、昆布、たらが豊富にとれる豊かな漁場をもちます。

にしんが同じ網にかかることも。パルシステムではこれも商品化

22ページで紹介

船泊漁協はココ

表紙で紹介



20ページで紹介

『礼文島船泊の産直・にしん 昆布醤油漬け』

お魚 食べよう

北海道の水産産直産地

海の産直産地は、北海道の各地にあります。いずれも水産資源を大切に、環境を守る取り組みをすすめている「サステナブル」な産地です。

野付漁協はココ



ほたてや秋鮭の主要産地。稚貝・稚魚の放流による資源管理型漁業のパイオニア。コロナ禍を経て昨年再開した漁協女性部(浜の母さん)の料理教室が大人気!

私たち女性部が 浜の料理を教えます! /



火を通しすぎないのがコツ



ごはんも野菜もモリモリ すずみそバター味

「海と山はつながっている」

海を守るために山を守る、が野付の漁師たちの決まり文句。海産物のエサとなるプランクトンを育むためには、河川から流れ込む水が栄養豊富であることが重要。そのためにまず、山を守り育てることを野付では大切にしています。



近年不漁の秋鮭。2023年は多少回復のきざしがみられ、浜に活気が戻りました

えりも 漁協

100%天然の日高昆布の産地。一度は「えりも砂漠」と呼ばれるほど荒廃したえりもの山を復活させた緑化事業を今も続けています。

えりも漁協はココ

さおを海に入れ、手で引き抜く漁は大変な力仕事



緑化事業のひとつとして植樹も実施

だしによし、食べてよしの 万能昆布



夏は昆布の季節。昆布を浜で乾かすため、浜全体が黒一色に染まります



「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 遺伝子組換え対象作物を使用していない商品および青果・酒には表示しません。
※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、ノボイヤ、からしな
※GMOにNO! (飼料)の分別生産流通管理は、とうもろこし対象。

不使用	GMO不使用	主原料および副原料において遺伝子組換え原料を排除し、検査においても不検出の商品
GMOにNO! (食品)	GMOにNO!	生産・流通・製造段階において遺伝子組換え原料を排除した商品。主原料および副原料いずれかで遺伝子組換えの混入を防ぐため、分別生産流通管理している商品。※ただし主原料が不分別の場合は、不分別
GMOにNO! (飼料)	GMOにNO!	牛乳、鶏卵、鶏肉等の飼料において遺伝子組換え作物の混入を防ぐため分別生産流通管理している商品
副原料不分別	GMO不分別	原料のなかで水を除く、構成比が5%以上のものは対象外の原料を使用しているが、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、構成比が5%以上のものに、不分別の原料が使われている

原料のなかで水を除き、構成比が5%以上を主原料、5%未満を副原料とします。

■ パルシステムの取り組みを表示

pal	パルシステムが独自開発したオリジナル商品	組合員開発	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	産直の精肉および100%提携産地の水産品	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品を使用しており、かつその原料が100%産直品の加工品
リユース	リユース・リサイクルするもの(紙バック・びん類・野菜の通い箱等)	プラ削減	容器包装や付属(ストロ―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	くるみ	大豆
表示方法	卵	乳	麦	そ	落	え	か	く	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8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19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8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

■ 配達、交換、返品、請求関係、休止、住所変更など

まずはヘルプ情報サイトへ
24時間チャットで対応しています

よくある質問
FAQ、問い合わせフォーム
などもこちらから

電話でのお問い合わせが必要な場合はこちらへ。通話料は無料です。
0120-868-014 月～金曜日:9時～20時 土曜日:9時～17時
※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。

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。パルシステムの配達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

■ 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 各種保険 共済連保険事務センター
0120-50-9431 月～土曜日:9時～18時 0120-201-342 月～金曜日:9時～17時30分

■ カタログ「Caica(かいか)」 サービス事業課 0120-114-312 月～金曜日:10時～17時
チェックはこちら

■ カタログ「Caica(かいか)」 雑誌年間購読、学習教材・講座、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、ふとん丸洗い・仕立て直しなど
サービス事業課 0120-374-335 月～金曜日:10時～17時