

手間ひまかけて「おいしい」を育てています

産直肉が届くまで

産直豚編

産直肉が届くまでには、たくさんの人のかかわりがあります。産地で手をかけて育てられた豚は、工場であいねいに加工され、それを食卓で大切に食べきるまでが、「おいしい」のリレーです。おいしさの理由を知って、いっしょにバトンをつないでいきませんか。

育てる Farm



ストレスの少ない環境でのびのびと育てる

豚はデリケートなため、近年の猛暑で生育や繁殖への影響も。生産者は、こまやかな温度管理や衛生管理、一頭一頭への目配りで、ストレスの少ない環境づくりに努めています。

資源を循環させる

サステナブルな畜産を

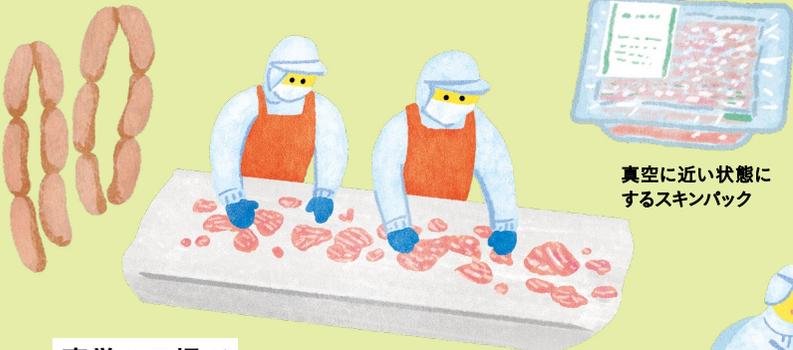
豚のふん尿を堆肥化して地域の田畑に還元したり、飼料用米を活用しながら飼料の自給率向上に取り組む産地も。サステナブルな畜産業を実践しています。

できるだけ

抗生物質に頼らない

豚の病気の予防と治療のため、一般的には抗生物質を使用しますが、パルシステムの産地では、人の手をかけて豚を健康に育てることで、できるだけ抗生物質に頼らない飼育を行っています。

加工する Factory



菌が増えないようガスを入れてるガスパック

真空に近い状態にするスキンパック

直営の工場

ていねいに商品づくり

加工を行うのは、パルシステムの直営工場「パル・ミート」。肉の温度管理を徹底し、食品添加物をできるだけ使わないハム・ソーセージなどの製造も実現しています。また、鮮度を保つための包装にもこだわっています。

※冷凍商品など一部は協力工場で製造しています。

「一頭買い」で

どの部位もバランスよく

パルシステムでは、豚を「一頭買い」するのが基本。一般的なメーカーのように、需要の高い部位だけを仕入れるやり方ではありません。年間で仕入れる頭数を決めており、生産者は人気のない部位が余剰する心配をせず、安心して生産に取り組みます。

食べる Table

食べる側にできることは、「いのち」を大切にいただき、利用を続けること。「おいしい」の声が、育てる人、加工する人の応援にもなります。

クチコミもたくさん届いています



『産直豚カタロス切落とし』

今まで食べた豚肉のなかでいちばんおいしかった。塩だけで焼いて幼子3人とペロリ!

とまとすきさん



『ボンレスハムスライス』

もう他のは食べられないおいしさ。発色剤を使っていない自然な色に安心感があります。

お茶っこハムさん



『産直豚ロース西京漬』

豚肉の脂とみその甘みが合わさって口の中がとろけそうでした。絶っ対にリビします。

さすけ114さん

4月より畜産品が値上げとなりますが 変わらぬご利用をお願いいたします

輸入飼料や燃料の価格高騰、さらに酷暑による頭数減少などで国産肉価格が上昇し、畜産業界でも大変厳しい状況が続いています。パルシステムでも生産者や関係各所と話し合いを重ねてきましたが、豚肉・鶏肉を中心に値上げせざるをえなくなりました。

組合員のみなさまにはご負担をおかけしますが、これからも産地と支え合い、品質を維持していくために、変わらぬご利用をお願いいたします。今後もパルシステムでは、「作る人」と「食べる人」がともに持続していける価格設定に努めていきます。

「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、パパイヤ、からし菜
 ※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不使用	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不分別	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(紙パック・びん類・野菜の通い箱等)	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

パルシステム ヘルプ 検索

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。

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:配達日当日6時～次回配達日前日23時)
 ※欠品情報案内後にあたり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
 チケットはこちら

■ 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」リフォーム、シロアリ防駆除、ネズミ対策、エアコンクリーニング、ふとん丸洗い・仕立て直しなど住まいとくらしのサービス サービス事業課 **0120-374-335** 月～金曜日:10時～17時

手間ひまかけて「おいしい」を育てています

産直肉が届くまで

産直豚編

産直肉が届くまでには、たくさんの人のかかわりがあります。産地で手をかけて育てられた豚は、工場でていねいに加工され、それを食卓で大切に食べきるまでが、「おいしい」のリレーです。おいしさの理由を知って、いっしょにバトンをつないでいきませんか。

育てる Farm



ストレスの少ない環境でのびのびと育てる

豚はデリケートなため、近年の猛暑で生育や繁殖への影響も。生産者は、こまやかな温度管理や衛生管理、一頭一頭への目配りで、ストレスの少ない環境づくりに努めています。

資源を循環させる

サステナブルな畜産を

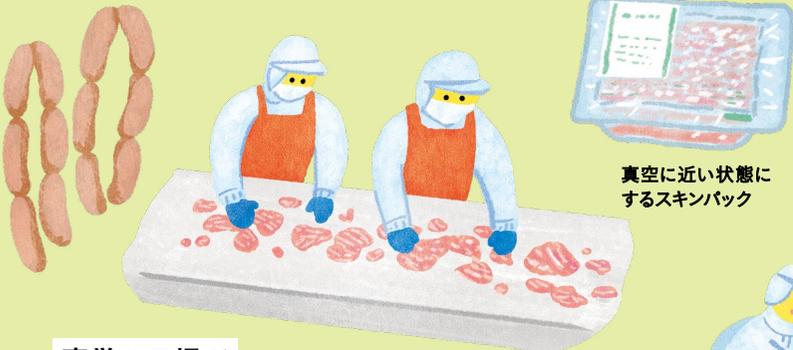
豚のふん尿を堆肥化して地域の田畑に還元したり、飼料用米を活用しながら飼料の自給率向上に取り組む産地も。サステナブルな畜産業を実践しています。

できるだけ

抗生物質に頼らない

豚の病気の予防と治療のため、一般的には抗生物質を使用しますが、パルシステムの産地では、人の手をかけて豚を健康に育てることで、できるだけ抗生物質に頼らない飼育を行っています。

加工する Factory



菌が増えないようガスを入れてるガスパック

真空に近い状態にするスキンパック

よろしく

たくさん食べてね

楽しみ!

直営の工場

ていねいに商品づくり

加工を行うのは、パルシステムの直営工場「パル・ミート」。肉の温度管理を徹底し、食品添加物をできるだけ使わないハム・ソーセージなどの製造も実現しています。また、鮮度を保つための包装にもこだわっています。

※冷凍商品など一部は協力工場で製造しています。

「一頭買い」で

どの部位もバランスよく

パルシステムでは、豚を「一頭買い」するのが基本。一般的なメーカーのように、需要の高い部位だけを仕入れるやり方ではありません。年間で仕入れる頭数を決めており、生産者は人気のない部位が余剰する心配をせず、安心して生産に取り組みます。

食べる Table

食べる側にできることは、「いのち」を大切にいただき、利用を続けること。「おいしい」の声が、育てる人、加工する人の応援にもなります。

クチコミもたくさん届いています



『産直豚カタロス切落とし』

今まで食べた豚肉のなかでいちばんおいしかった。塩だけで焼いて幼子3人とペロリ!

とまとすきさん



『ボンレスハムスライス』

もう他のは食べられないおいしさ。発色剤を使っていない自然な色に安心感があります。

お茶っこハムさん



『産直豚ロース西京漬』

豚肉の脂とみその甘みが合わさって口の中がとろけそうでした。絶っっ対にリビします。

さすけ114さん

4月より畜産品が値上げとなりますが 変わらぬご利用をお願いいたします

輸入飼料や燃料の価格高騰、さらに酷暑による頭数減少などで国産肉価格が上昇し、畜産業界でも大変厳しい状況が続いています。パルシステムでも生産者や関係各所と話し合いを重ねてきましたが、豚肉・鶏肉を中心に値上げせざるをえなくなりました。

組合員のみなさまにはご負担をおかけしますが、これからも産地と支え合い、品質を維持していくために、変わらぬご利用をお願いいたします。今後もパルシステムでは、「作る人」と「食べる人」がともに持続していける価格設定に努めていきます。

「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、パパイア、からし菜
※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不使用	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不分別	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―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

パルシステム ヘルプ 検索

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。

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:配達日当日6時～次回配
※欠品情報案内後にあたりに欠品が発生する場合があります。 達日前日23時)

■ 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
チケットはこちら

■ 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」リフォーム、シロアリ防駆除、ネズミ対策、エアコンクリーニング、ふとん丸洗い・仕立て直しなど住まい
とくらしのサービス サービス事業課 **0120-374-335** 月～金曜日:10時～17時