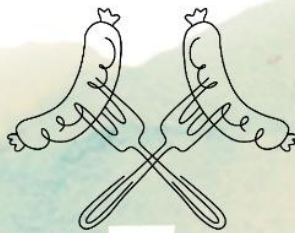


pal★system

パルシステム山梨長野

発行責任者

管理・運営本部 池谷好司



工場の様子を聞いたり、
豚肉のことを学習したり♪



お肉をこねこね♪



ソーセージ Sausage を作ろう!

大人も子どもも大好きなソーセージ♪

手作りソーセージにチャレンジしてみませんか?

株式会社パル・ミートさんを講師にお招きし、
「お肉を練る」「羊腸に詰める」「茹でる」の工程を行い、
米粉のパンケーキと一緒にランチを楽しみましょう☆
パルシステムのウインナー・ハムの試食もできますよ!

2026.8.21 (Fri)

11:00~14:30 (終了予定)

会場：ぴゅあ総合 2F 調理実習室

(山梨県甲府市朝気1丁目2-2)



詳しくは
裏面をご覧ください!



タイムスケジュール (予定)

- 10:45 受付
- 11:00 ソーセージ作り start★
あいさつ・講師紹介
- 11:10 調理(混ぜる・詰める)
〃 (茹でる)
動画などで山形事業所と
ハム・ソーセージの学習会
- 12:40 完成☆ 試食・交流
質疑・応答
記念撮影・感想発表
- 14:30 終了

米粉のパンケーキlunch (予定)

- ・米粉のパンケーキ
- ・手作りソーセージ
- ・サラダ・スープ
- ・パルシステム商品の
ハム、ウインナーの試食



日時：2026.8.21 (Fri)

11:00～14:30 (終了予定)

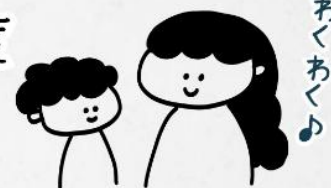
会場：ぴゅあ総合 2F 調理実習室
(山梨県甲府市朝気1丁目2-2)

講師：株式会社 パル・ミート 様
パルシステムで取り扱っているお肉の加工・製造をしている会社です。

定員：小・中学生とその保護者 10組程度

- ※小学1年生～中学3年生までのお子さんが対象です。
- ※保護者が祖父母でも参加可能です。
- ※応募多数の場合は抽選となります。

ウインナー
ハムだけでなく、
パルシステムの
お肉のおいしさの秘密が
聞けるかも…♪



参加費：1組 300円 (税込み)
(大人1人・子ども1人)

※子どもが1人増えるごとに+100円 (税込み)

持ち物：エプロン・三角巾・マスク
手拭きタオル・筆記用具・飲み物

お申込み方法

①こちらの2次元コードを読み込み
イベントフォームより
お申込みください。



②お電話にてお申込みください。
活動支援課 ☎055-243-6341
(受付：月～金曜日 9:00～17:00)

★お申込み〆切：8/2 (日)

※お電話の場合は7/31 (金)

注意事項！ ※必ず
ご確認ください!!

- ※ソーセージの材料に「卵・乳・大豆」を含みます。アレルギーをお持ちの方のご参加は、ご遠慮いただいております。
- ※このイベントに保育はありません。小学生以下のお子さんを連れての参加はできません。

お問合せ先

パルシステム山梨 長野
組織運営部 活動支援課 担当：輿石

☎055-243-6341

(受付：月～金曜日 9:00～17:00)

✉ yamanashi-katudou@pal.or.jp

