

おせちも検査をクリアしたものがカタログに載ると聞き安心できます

班のみんなに伝えたいと思った

地域の学習会で広めたいわ!



地域の学習会に活かしたい!
地域活動委員さん・パル委員さんが参加

2016

迎春商品学習会

9月27日(火) パルコープ京橋事務所にて 199名参加

年末年始の食卓も生協の商品で迎えていただきたい...。今年は5社のメーカーさんをお呼びして、地域の活動委員さん対象に試食・学習会が開催されました。

JA全農ミートフーズ

切る時は包丁を前に滑らせるようにすると、薄く綺麗にスライスできますよ! (半解凍で)



国産黒牛ローストビーフ (交雑種) 冷蔵
230g (170g+ソース20g×3)
予約価格 本体 **1,980円**
(税込2,138円)

個包装なので、おせちのお重の補充としても。一度に食べられなくても、全部に賞味期限を印字しているので安心ですよ

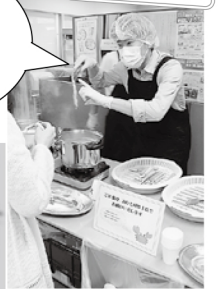


カモ井食品工業

和風おせちセット (21品) 冷蔵
約3~5人前
予約価格 本体 **6,980円**
(税込7,538円)

おいしく食べるコツは「解凍しすぎず、茹ですぎないこと」です

ニチモウフーズ



徳用しゃぶしゃぶ用生ずわいがに (特々大) 冷蔵 430g
予約価格 本体 **4,980円** (税込5,378円)

丸長水産



生協の無漂白塩かずのこ 冷蔵 300g
予約価格 本体 **2,680円**
(税込2,894円)

生協のかずのこは、鮮度に大きく関わる血抜き加工技術が高いカナダ太平洋産に限定。パリパリ食感を楽しんでください



わたしのは特大♡
特々大のかにめっちゃ大きい♡

お正月商品の「おせち&31日宅配」(注文期間は10月17日~11月4日)
予約カタログは2種「お正月準備号」(10月31日の週より配布。注文期間は11月7日~12月2日)

このほか、銀の森コーポレーションのブースもありました

組合員さんの声にこたえて 其の62

パルコープでは、組合員のみなさんから寄せられた声を、商品や運用の改善にいかすと取り組んでいます。ホームページでもご覧ください。
<http://www.palcoop.or.jp/blog/koe/>

食塩不使用のおせち「千鶴」が新登場

高齢者向けの、塩分控えめのおせちも作ってほしい。血圧のことなどで食べれない物が多いので...

【回答】 ご要望の塩分控えめのおせちですが「食塩不使用の和風おせち千鶴」として新登場です。食塩もしょう油も使わず、「素材そのものの味」と「だし旨み」で仕上げています。約2~3人前で全品小袋入りです。
(商品部 日配担当)

声



塩分を気にされる組合員さんが多い中、組合員さんの声で商品が実現できてよかったです。



港支所
配送担当
内山さん

食塩不使用の和風おせち 千鶴(ちづる)

予約価格 12品 約2~3人前 冷蔵
本体 **6,000円** (税込6,480円)

31日宅配
です!



お届け状態

※食塩相当量0.54g 昆布・小魚などに塩分が含まれるため、0ではありません

おせちなどのご予約は10月10日~14日配布の「おせち&12月31日(おおみそか)宅配」チラシをご覧ください。お申込みは10月4回・11月1回・2回の注文書で(注文期間は10月17日~11月4日までです)