

▶▶16ページより続く



生産者さん おじゃまして〜す

～ 岐阜県・銀の森コーポレーション ～



今のパルコープ組合員さんの好みに合わせた、
組合員さんのためだけのおせちです



銀の森コーポレーションはおせち「^{あけ}明の春」「^{ふくしだんじゅう}福肆段重」でおなじみのメーカーさんで、ひと手間かけたお料理の数々と、素材の良さを引き出す味付が好評です。「なにわの春」は昨年の組合員さんアンケートの声にお応えし、新しい品目や改善されたポイントがたくさん詰まったおせちになりました。

◆新しい品目とポイントの一部をご紹介します◆

鱈旨煮 NEW

組合員さんアンケートで「入れてほしい」の要望多数!迎春予約でおなじみ「^{あみせん}垂味撰」さんの鱈旨煮を使用しました

紅白梅麩 NEW

「もっと華やかに!」というお声から、「半兵衛麩」さんの紅白梅麩を入れました

ローストビーフ(ソース付)

リニューアル

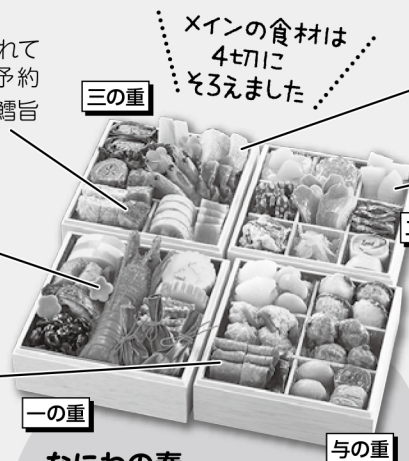
「ローストビーフが厚くて(大きくて)食べにくい」というお声から、うまみを感じられる厚さながら、半分カットし食べやすくしました。ソースも、迎春予約で人気のローストビーフと同じたれに変更しました

鶏くわ焼 NEW

産直元気鶏でおなじみ「マルイ」さんの鶏を使用し、銀の森コーポレーションで調理しています

数の子美味漬 リニューアル

迎春予約でおなじみ「生協の無漂白数の子」を使用し、銀の森コーポレーションで味付けをしています



なにわの春 四段重(40品) 冷蔵

約3~4人前
予約価格 本体 **15,800円**
(税込17,064円)

自社で、おせちに詰める食材の約8割を調理するのですが、複数の鍋で煮たりする調理作業は暑さと時間との闘い。体力勝負です。また、煮た後に冷ますことで味を浸透させるための「冷やし機」を昨年より増やし、温度管理も徹底しています。



すみ 4年目 角さん



製造ラインの方々による重詰め作業。一番最後にチェック&手直し



販売本部 小池さん

味を追求するための苦労を惜しまず 1品1品にひと手間をかけています

「なにわの春」は重詰めしたらすぐに、急速冷凍します。冷凍することに抵抗のある方もいらっしゃるんですが、できたての状態で冷凍、つまり時間を止め、タイミングに合わせ冷蔵でお届けするので、お料理として一番良い状態でお召し上がりいただけます。また、薄味、料理本来の味で調理できるという特徴もあります。

私たちは料亭などプロが使う食材の製造を本業としており、生産効率より味を追求するための苦労を惜しまず1品1品に家庭ではやらないようなひと手間をかけ、プロ向けの食材と同じ作り方をしています。おおさかパルコープ・よどがわ生協の組合員さんには親しみのある素材・味で老若男女に食べていただけるように、まさに「今のパルコープの組合員さんのために」作ったおせちです。ぜひ、今年もよろしくお願いたします!

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)



(販売本部・小池さん)



会社の敷地全体が「恵那・銀の森」という施設になっており、ショップやレストランが並ぶテーマパークのよう。その中におせちを作る工場があります