

白味噌がきいた！

なにわのどて焼き 160g



「大阪らしい商品として、本場新世界の旨いどて焼きを作りたい！」との想いで、西成支所の職員が中心となって2023年1月に開発しました。

ポイント！



本場の味を知ろうと、新世界の人気店を食べ歩き、具材・タレ・食感にこだわりました。



「飽きずに食べることができるおかず感もほしい」との声より“こんにゃく”も入れました！

味の決め手！



ベースとなる“味噌”の種類は組合員さんへのアンケートをもとに、**白味噌**に決定しました。

凍ったまま袋ごと湯せんで6~7分♪



かけてみよう！



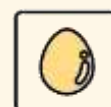
「ネギ」と「七味」
お酒のあてにもピッタリ！！



- メーカー：ミート丸真
- 調理方法：湯せん
- アレルギー



小麦



卵



乳

パル・よど
開発商品

冷凍

本体価格 **398 円**

(税込価 430 円)

(206kcal・食塩相当 1.6g/100g)

★ 組合員さんの声 ★

甘辛でとてもおいしかったです。
こんにゃくが薄くスライスしてあるので、牛すじとタレと合っていて良かったです。



しっかり白味噌がきいておいしかったです。生姜の千切りなども入れると見栄えも良く、香りや後味が映えると思います！



元気鶏入り

ミニオムレツ 210g(6個)



鳥インフルエンザの影響でオムレツの企画が中止に。「再開するならパルコープオリジナルのものを！」との想いで、南枚方支所の職員が中心となって2023年8月に開発しました。

ポイント!



マルイ農協さんの産直元気鶏のムネ肉と卵、国産野菜を使用し、ふんわり食感に仕上げました。



レンジ調理OKなので、忙しい朝食やお弁当にも♪彩りがきれいなのも嬉しいポイントです!

元気鶏ってなあに?



元気な鶏を育てるために、病気予防のワクチン以外は薬をしません。また、エサはマルイ農協さん自家製のオリジナルブレンド。季節や日齢に合わせた最適なエサで元気に育ちます。

3種類の国産野菜入り



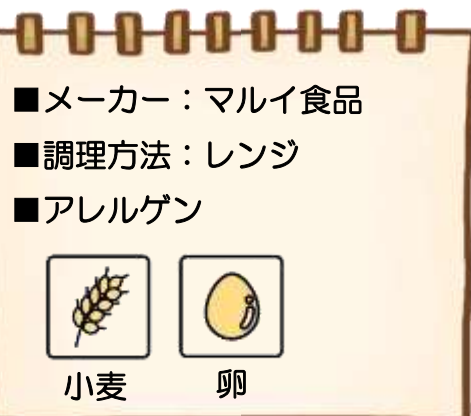
玉ねぎ



ほうれん草



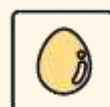
にんじん



- メーカー：マルイ食品
- 調理方法：レンジ
- アレルギー



小麦



卵



塩・コショウのシンプルな味付けです



パル・よど
開発商品

冷凍

本体価格 **298 円**

(税込価 322 円)

(56kcal・食塩相当 0.4g/1個約 35g)

★ 組合員さんの声 ★



マルイさんはやっぱりおいしい!
そのまま食べてもおいしかったし、
ケチャップをつけると
子ども好みの味に♪



大きさも彩りも良く、
中身もしっかり詰まっていて味も
おいしかったです。今度は
弁当に入れようと思います。

トマトケチャップが 決め手のナポリタン 180g



「1食から買える本格ナポリタンがあったらいいのに・・・」との声にこたえて、都島支所の職員が中心となって2023年9月に開発しました。

ポイント!



ケチャップの味や具材、麺の太さなど、組合員さんの声をもとに開発をすすめました。



麺は少し太めの2.1mmを使用することで、もっちり食感に仕上げました♪



おいしさの魔法
「ダブルケチャップ製法」

炒め工程には、トマト本来の爽やかな酸味と旨みがつよいケチャップ、仕上げ工程には、甘さとコクを引き立たせるケチャップ。2種類のケチャップを使い分けることで、大人向けのナポリタンに仕上げました!



入っている具材はこちら!



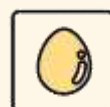
パル・よど
開発商品

冷凍

- メーカー：ノースイ
- 調理方法：レンジ・湯せん
- アレルギー



小麦



卵



えび

本体価格 **298 円**
(税込価 322 円)
(181kcal・食塩相当 1.0g/100g)

★ 組合員さんの声 ★



もちもちした太麺で食べ応えがありました。ケチャップも甘すぎずコクがあるのでかなり本格的な味だと感じました!



お昼にいただきました。味も良かったですが、何よりレンジで簡単にでき、1食ずつ買えるのが便利だと思います。

洋風ほたて飯の素 150g(2合用)



「炊飯器だけで作れて、子どもも喜ぶ炊き込みご飯を作りたい!」との想いで、門真支所の職員が中心となって2023年9月に開発しました。

ポイント!



💡 試食を重ねること3ヶ月。
子どもさんも食べやすいコンソメ
バター風味に仕上げました。

💡 青森県陸奥湾産のほたての身と
煮汁からとった旨みたっぷりの
ホタテエキスを加えました。

炊くだけ簡単!



流水解凍した本品とお米2合を
通常の2合分の水加減で炊き上げるだけ。



ちょこっとアレンジ♪



炊く前にお好みでバターを
適量入れると、より洋風に
香り良く炊き上がります♪



■メーカー：クボタフーズ
■調理方法：炊く
■アレルギー

 小麦  乳

パル・よど
開発商品

冷凍

本体価格 **498 円**

(税込価 538 円)

(155.8kcal・食塩相当 3.9g/100g)

★ 組合員さんの声 ★



ほたてが食べやすい大きさと
やわらかく、バターの香りがあり、
黒こしょうがほどよくきいていて
おいしかったです!



我が家にとっては、味付けも
やや薄めでちょうど良かったです。
他のおかずを邪魔しない
味付けだと思います!

なにわのトンテキ

270g(豚肉 200g(2枚)、タレ付)



「これまで企画のなかった国産豚のステーキを作りたい!」との想いで、鶴見支所の職員が中心となって2023年10月に開発しました。

ポイント!



大阪人の好みに合うようなタレにこだわり、タレに合うお肉の部位も選びました。



スジ切り済みで焼いても縮みにくく、フライパンで簡単に専門店のような味を楽しめます♪

焼き方のコツ!



①まず、冷蔵庫でしっかり解凍します。



②豚肉は中火でゆっくり焼き上げます。



③タレは火を消して、約10秒絡ませます。ご飯がすすむ〜♪



ウスターソースをベースにした甘めのタレがたっぷり2袋入り♪
お野菜とも絡めていっぱい食べてくださいね♡



- メーカー：ミート丸真
- 調理方法：フライパン
- アレルギー



小麦

パル・よど
開発商品

冷凍

本体価格 **598 円**

(税込価 646 円)

(254kcal・食塩相当 1.7g/100g)

★ 組合員さんの声 ★



お肉もやわらかくて、すごくおいしかったです! タレもたくさん入っていて、子どもも喜んで食べてくれました!



スジ切りされているので焼いても縮みにくく噛み切りやすかったです。タレも多く、千切りキャベツをたくさん食べられました!