

京の老舗のこだわり

寒さわら西京漬 140g(2切)



「ご飯に合う西京漬を作りたい!」との想いで、樋之上支所の職員が中心となって2024年9月に開発しました。

ポイント!



抱卵前の栄養をしっかり蓄え脂ののった「寒さわら」のみを使用しています!



味噌と京風だしのダブルのうまみでコク深く仕上げました♪白ご飯との相性も抜群です!

味の決め手!



「西京白みそ」に芳醇な香りの「花糍みそ」を使用し深みをプラスしました!

薩摩産の鰹節、北海道の利尻昆布、乾椎茸で作った京都のだし専門店の「京風だし」を練り込みうまみを引き出しました!



冷蔵庫で
半日解凍した後、
キッチンペーパーで味噌を
軽く拭ってから焼いて
くださいね!

パル・よど
開発商品

冷凍

- メーカー：京都やま六
- 調理方法：フライパン

本体価格 **598 円**
(税込価 646 円)

(181kcal・食塩相当 0.84g/100g)

さわら：韓国産

★ 組合員さんの声 ★

味も量もちょうど良かったです。
ご飯に合う味付けで、
フライパンで手軽に調理
できるのも魅力的でした!



クッキングシートで魚をフワッと
巻いてフライパンで焼いたら
まわりの味噌が焦げずに
おいしく焼けました!



キムチのきもち 300g



「キムチのきもち」は、パル・よど開発商品の第1号！！大阪鶴橋キムチ本来の味を大切に、鶴見支所の職員が中心となって2014年10月に開発しました。

ポイント！



キムチを一番おいしく食べていただくため、あえてカットをせず“株漬け”のままお届け♪

職人が自家製のタレ（ヤンニョンジャン）を白菜の葉1枚1枚に塗りこむ本格的な手法で製造！

開発のうらがわ！

生野コリアタウンがある生野区はキムチがとっても身近。組合員さんからキムチを配送中にいただくこともしばしばありました。



こんなおいしいキムチをもっとたくさんの組合員さんに食べてもらいたい！

コリアタウンのキムチのおいしさを実感した職員の思いから開発がスタート！



人気の店のキムチの食べ比べや味の見直しなど試行錯誤…



食べる直前にお好みの大きさにカットしてね♪

オリジナルキャラクター『かぶちゃん』



パル・よど 開発商品

冷蔵

- メーカー：コーライ食品
- 消費期限：お届け日含め7日
- アレルギー



小麦

本体価格 **298 円**

(税込価 322 円)

(58kcal・食塩相当 3.3g/100g)

★ 組合員さんの声 ★



辛さの中に甘みがあり、食べやすくおいしいです。スーパーなどには売っていない味なのでよく購入しています！



この自分でカットするタイプが好きです！辛すぎず、コクがあってご飯と食べるもよし、お酒のアテにするもよしです！

牛乳たっぷりみるくぱん 1個



「毎日食べられる食事パンを開発したい!」との想いで、安治川支所と東都島店の職員が中心となって2024年10月に開発しました。

ポイント!



水の代わりに大山乳業の牛乳で生地をこねて焼き上げたのでミルク風味たっぷり!



ミルク感(甘み)・しっとり感・ふわふわ感をみんなで何度も確かめて仕上げました♪

あのパンの復刻版!!



約10年前に企画をしていた“大山乳業の牛乳を使用したミルクパン”。
「他のお店では手に入らないのでぜひまた企画してほしい!」との声もいただいていた。今回、よりミルク感をUPしてついに復刻!



トーストするとさらに甘みがUP♥

パル・よど 開発商品



- メーカー：巽製粉
- 消費期限：お届け日含め4日
- アレルギー



小麦



乳

本体価格 **248 円**

(税込価 268 円)

(755kcal・食塩相当 2.5g/1個)

★ 組合員さんの声 ★



トーストするとサクサクして、でもパサつきはなくミルクの甘みでジャムなど付けなくてもおいしくいただきました!



今までに買った生協のパンでいちばんおいしいと思いました!好きな厚さに自分でカットできるのもいいですね!

うちのイチ押し！ ミラノ風チキンカツレット 250g(5枚)



「パパッと作れるメインのおかずを作りたい！」との想いで、南枚方支所の職員が中心となって2024年10月に開発しました。

ポイント！



チーズの風味とトマトの程よい酸味がきたこだわりの衣がアクセントに！



晩ご飯のおかずにもちょうど良いサイズ感。凍ったまま調理OKで時短にもお役立ち♪

約7分で食卓へ♪



直径26cmのフライパンで
2~3枚調理する場合

約4分



中火



約3分



弱火

熱したフライパンに大さじ6杯の油をひき、凍ったまま袋から出した本品を並べて時々裏返しながらか加熱してくださいね！



国産若鶏の皮なしムネ肉を使用しています！

パル・よど
開発商品

- メーカー：マルイ食品
- 調理方法：フライパン
- アレルギー



小麦



乳

1枚約50g
メインのおかず♪



冷凍

本体価格 **398 円**

(税込価 430 円)

(150kcal・食塩相当 1.6g/100g)

★ 組合員さんの声 ★

朝のお弁当作りで時間がない時、フライパンで調理できるのはありがたいです！子どももおいしいと言っていました！



味付け・大きさともに満足感がありました！思った以上に肉がやわらかく、スパイスも程よくきいておいしかったです！



だしが決め手のたこ焼 500g(25個)



人気の「ま〜るいたこ焼き」がメーカーさんの都合で企画できなくなったのをきっかけに、都島支所の職員が中心となって2019年9月に開発しました。

ポイント!



かつおだしのきいた、風味の良い生地で焼き上げたたこ焼です。ソースなしでもおいしい!



ふっくら感のある生地に、少し小さめの「たこ」を入れました♪中はとろ〜り食感♥

冷凍たこ焼を選ぶポイント ベスト3

組合員さんにアンケートを実施しました!



1 価格(32%)



2 生地のおいしさ(26%)



3 とろとろ食感(15%)

組合員さんのアンケート結果と都島支所の職員95名の食べ比べより納得のいく味に仕上げました♪



紅しょうがも入っています

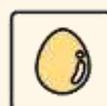


パル・よど 開発商品

- メーカー：ニッキーフーズ
- 調理方法：レンジ
- アレルギー



小麦



卵

冷凍

本体価格 **480 円**

(税込価 518 円)

(28kcal・食塩相当 0.2g/1個約 20g)

★ 組合員さんの声 ★

商品名の通り、だしがきいていてとてもおいしかったです。ポン酢やソースをつけてパクパク楽しみました♪



レンジでチンして手軽に作れるので、昼食にもちょうど良いです! 息子が2回くらいで全部食べてしまいました(笑)

