

天然ぶりの南蛮漬 (骨取り)黒酢風味 170g



「毎日のおかず作りが大変」「骨取りは食べやすいけど、自分でやるのはちょっと・・・」そんな時に役立つ1品として、南津守支所の職員が中心となって2025年3月に開発しました。

ポイント！



骨取りの天然ぶり(国産)で
お子さんから年配の方まで
食べやすい！お弁当にも Good！



季節や気分に合わせて
冷たいままでも温めても
おいしく楽しめます♪

「温」「冷」どっちで食べる？



まずはパックごと解凍！
(流水解凍または
冷蔵庫で約5時間)



解凍後、お皿に移して
レンジで約1分10秒(500W)



解凍後、そのままお皿に
盛り付け♪



※骨が残っている場合がありますのでご注意ください。
※ぶり唐揚げ：80g、野菜 30g、黒酢南蛮タレ：60g

おろししょうが入りの黒酢を使った
まろやかな酸味の甘めの味付けだよ♡
ひとくちサイズなのも便利だね♪



- メーカー：天生水産
- 調理方法：レンジ・解凍
- アレルギー



小麦

バル・よど
開発商品

冷凍

本体価格 **398 円**

(税込価格 430 円)

(177kcal・食塩相当 1.2g/100g)

★ 組合員さんの声 ★



酸味と甘み、ぶりと野菜の
バランスも良く食べやすかった
です！タレも残さずおいしく
いただきました♪



骨がなく、ひとくちサイズなのが
子どもにも良いと思います。
お魚料理が手軽に食べられる
のでありがたいです。

みそだれのやさしさと 甘みきわだつ鶏レバー煮込み 105g



「パルコープオリジナルの関西風の味付けの鶏レバー煮込みを作りたい!」との想いで、北枚方支所の職員が中心となって2025年5月に開発しました!

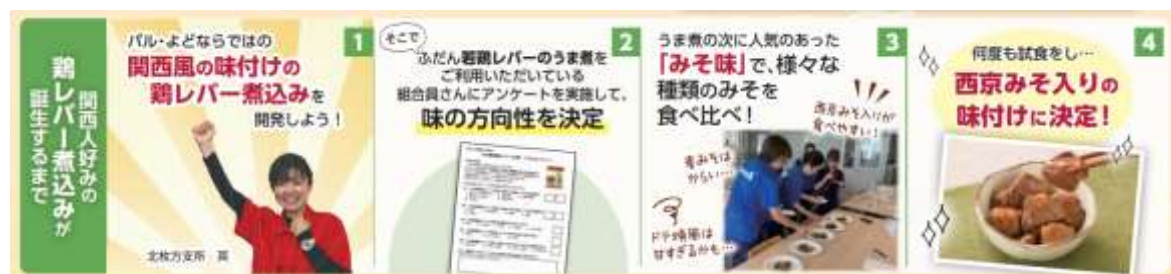
ポイント!



九州産若鶏の新鮮な生のレバーを使用することで臭みやパサつきが少ない♪



味の決め手は・・・
なんといっても関西人好みの「西京みそ入り」特製たれ!



すりごまで香ばしさも加えているよ



アレンジもできる♪

味がしっかりついているので野菜を合わせてもおいしいですよ♪



ニラ



長ねぎ

一緒に炒めて



干切りしょうが



小ねぎ

トッピングに

「パル・よど」
開発商品

冷凍

本体価格 **198 円**

(税込価格 214 円)

(173kcal・食塩相当 1.5g/1袋 105g)

- メーカー：マルイ食品
- 調理方法：湯せん・解凍
- アレルギー



小麦

★ 組合員さんの声 ★

ニラとしょうがを加えて一緒に炒めて食べてみました! 味も濃すぎずおいしくいただきました♡



普段レバーを食べないのですが、みそだれで食べやすく、レバー特有の臭いも少なく、とても食べやすかったです。



フライパンで時短！7品目の 本格中華春巻 225g(5本)



「忙しい組合員さんに役立つ“時短”春巻を作ろう！」との想いで、都島支所の職員が中心となって2021年3月に開発しました。

ポイント！



冷蔵の生タイプなので、
表面はパリッ、内側はもっちり
した食感が楽しめます♪



少ない油で揚げ焼きOK！
サッと揚がって時短、油の処理も
ラクチンです♪

たけのこ

きくらげ

春雨

にんじん

鶏肉

にら

しいたけ



1cmくらいの油を敷き、
中火～弱火で片面を約
2分ずつ、きつね色に
なるまで焼きましょう！



7品目の彩り豊かな具材を使っています♥
彩りがきれいなので、お弁当にも！



本体
約10cm

パル・よど
開発商品

冷蔵

- メーカー：スワロー食品
- 賞味期間：お届け日含め4日
- 調理方法：フライパン
- アレルギー



小麦

本体価格 **335 円**
(税込価格 362 円)
(133kcal・食塩相当 1.2g/100g)

★ 組合員さんの声 ★



具材がしっかりつまっていて
ボリューム感があり、
とても気に入っています。
食べやすいサイズ感も良い！



本当に本格的で、何よりも油が
少しだけでいいので楽です！！
中の具材もいっぱい入っている
のもお気に入りです♪

宇治抹茶 バター入りどら焼き 1個



港支所と東中浜店の職員が中心となって2024年6月に開発した「バター入りどら焼き」。その姉妹品として、宇治抹茶味を2025年4月に開発しました。

ポイント！



銅板で一枚一枚丁寧に
焼き上げた生地にも、あんにも
宇治抹茶を使用しています♡



「抹茶あん」と「ホイップ
バター」の絶妙なバランスに
こだわりました！

共同購入 と 店舗 の

組合員さんの  声 に応えて
開発しました♪



共同購入 では・・・

「姉妹品はどんな味がいいですか？」のアンケートを港支所の
組合員さんに実施し、一番多かった『抹茶味』に決定しました！



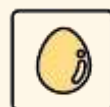
店舗 では・・・

試作段階で意見がわかれた『バター
の塩味具合』。東中浜店に来店された
組合員さんに試食いただき、
味を決めました！

- メーカー：崔さんのお店
- 賞味期間：お届け日含め3日
- アレルギー



小麦



卵



乳

直径約 8 cm

パル・よど
開発商品

冷蔵

本体価格 **158 円**

(税込価格 171 円)

(200kcal・食塩相当 0.3g／1 個)

※はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には
与えないください。

★ 組合員さんの声 ★

家族みんなで食後にいただき
ました。ちょうど良い大きさで、
抹茶の味が濃厚！おいしい♡
と言いながら食べました。



甘さがちょうど良い感じです！
ホイップバターと抹茶あんの
バランスが良く、最後まで
おいしくいただきました。



お肉が美味しい梅肉大葉チキンカツ

220g(110g×2)



「お手頃価格でボリューム満点の1品」を目指し、平野支所の職員が中心となって2023年12月に開発した「お肉が美味しいチキンカツ」。その姉妹品として、梅肉大葉入りを2025年2月に開発しました♪

ポイント！



一度も冷凍していない冷蔵肉を使用することで、ジューシーでやわらかな食感に仕上げました！



ほどよい梅の酸味と大葉のさわやかさのバランスを何度も試食して追求しました！

こだわり
つまっています！



鶏ムネ肉



一度も冷凍していない
国産の鶏ムネ肉を
1枚1枚手でカット♪

パン粉



パル・よど開発
オリジナル生パン粉で
サクサク食感に♪

梅



ねり梅ではなく、
和歌山県産の南高梅を
使っています！



170℃の油で5分半～6分
ほど揚げてください。



※鶏肉は国産です。

揚げ方のコツを
動画で紹介！！



パル・よど
開発商品

冷凍

- メーカー：エールフーズ
- 調理方法：揚げる
- アレルギー



小麦



乳

本体価格 **498 円**

(税込価格 538 円)

(136kcal・食塩相当 1.6g/100g)

★ 組合員さんの声 ★



梅肉と大葉の相性が良く、
大葉の香りがおいしさを倍増させて
くれていました♡ボリュームも
あっておいしかったです！



梅肉が入っているチキンカツは
味が濃いイメージがありましたが、
これはちょうど良い塩梅で
さっぱり食べられました。