

# 骨取り減塩さば (昆布仕上げ) 200g(4切)



「魚を食べたいけど塩分が気になる・・・」「減塩でもおいしい魚を作ってほしい!」との声にこたえて、鶴見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!



沖縄の海水を使用した食塩と  
昆布エキスを漬け込むことで  
うまみをプラス!

骨取りなので、小さいお子さん  
からご年配の方までお楽しみ  
いただけます♪



## 減塩でもちゃんとおいしいの?



沖縄の海水を使った塩

**青い海 + 昆布エキス** に漬け込むことで、

まろやかな塩味

うまみ成分グルタミン酸

塩分  
約0.9%

『減塩でもちゃんとおいしい』を実現!

やや小ぶりの  
1切約50g



骨が残っている場合がありますので  
ご注意ください。

まろやかな塩味なので、  
そのまま焼くのはもちろん  
味噌煮やみぞれ煮にも  
おすすめです♪

パル・よど  
開発商品

冷凍

■メーカー：川喜

※さば：ノルウェー・イギリス  
・アイルランド産他

本体価格 **598 円**  
(税込価 646 円)  
(291kcal・食塩相当 0.9g/100g)

## ★ 組合員さんの声 ★



骨取り商品は骨を取る手間が  
いらないので便利です。  
脂がのっているので、減塩でも  
食べ応えがあります!



昆布の味がほのかにして  
おいしかったです。やっぱり  
骨を気にせず食べられることは  
嬉しいです♪

# クセになる生姜焼き

(国産豚ロース) 190g



「国産の豚肉を使って、暑い夏にもピッタリの生姜焼きを作りたい!」との想いで、都島支所の職員が中心となって2025年7月に開発しました。

## ポイント!



お肉はやわらかくて  
赤身肉と脂身のバランスが良い  
国産の豚ロースを使用。



レモン風味のさっぱり感と  
刻み生姜のアクセントで、暑い時期  
でもガッツリ食べられる味付け♪

## 組合員さんのアンケートをもとに開発

やわらかくて  
食べやすい  
ものが良い!



味付けは  
生姜焼き味が  
いいなあ♡



ぱるめし 2026 の募集チラシで  
この「クセになる生姜焼き」を  
使用しています!



卵を落として  
みました♪



約2人前

野菜を足してかさましに!  
玉ねぎ(小玉) 1/2~1個が  
おすすめです!



パル・よど  
開発商品

冷凍

- メーカー：イサミ
- 調理方法：フライパン
- アレルギー



小麦

本体価格 **398 円**

(税込価 430 円)

(204kcal・食塩相当 1.5g/100g)

## ★ 組合員さんの声 ★



暑い日でも生姜の風味が  
すごく食欲をそそられて  
家族全員で完食しました!  
4歳の子どももパクパク♪



いつも自分で作る生姜焼きとは  
味が違うので子どもたちが  
大喜びでした。かさ増し  
できるのもいいですね♪



# 鹿児島さつま揚げチーズ入り 3枚



「さつま揚げのチーズ味がほしい！」との声にこたえて、寝屋川支所の職員が中心となって2025年9月に開発しました。

## ポイント！



パクパクさつま揚げでおなじみの「立石食品」と共同開発しました！



プロセスチーズを挟むことでしっかりしたチーズ味に！冷蔵庫にあると大活躍♪

## おいしい食べ方はどれ？



私たちの食べ方ベストは



一層チーズを感じる「袋ごと湯せんで約3分」

冷蔵庫から出してそのまま、レンジであたため、湯せんであたため・・・職員が食べ比べで『食べ方ベスト』を検証しました。



- メーカー：立石食品
- 賞味期間：21日
- アレルギー



乳

パル・よど  
開発商品

冷蔵

本体価格 **258 円**  
(税込価 279 円)

(226kcal・食塩相当 2.3g/1 包装約 120g)

## ★ 組合員さんの声 ★



夜のお酒のあてにフライパンで軽くあぶって食べました。チーズがあんなにたくさん入っているとは思いませんでした！



冷やしたまま食べたので固めの食感かなと思いましたが、とても柔らかくて食べやすかったです！

# おうち de おいしく

## 北海道パンケーキ (2枚×3)



普段、パンケーキをよく利用されている組合員さんへのアンケートをもとに、寝屋川支所の職員が中心となって2025年4月に開発しました。

### ポイント！



北海道産の小麦・牛乳を  
100%使用したパンケーキを  
レンジで手軽に楽しめます！



パンケーキ2枚で牛乳2本分  
(400ml)のカルシウムが  
摂れるのも嬉しい♪

### 組合員さんのアンケートをもとに開発



冷蔵

or 冷凍

どちらが良いですか？



日持ちして、ストックしておける

冷凍

に決定！



付けてほしいセット内容は？



メープル入りシロップ付に！

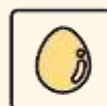
■メーカー：マリンフード

■調理方法：レンジ・トースター

■アレルギー



小麦



卵



乳

自然解凍後  
レンジで (500~600W)  
約50秒 (2枚)



パンケーキ  
2枚×3袋  
メープル入りシロップ  
20g×3個  
が入っているよ♪

「パル・よど」  
開発商品

冷凍

本体価格 **398 円**  
(税込価 430 円)

メープル入りシロップに蜂蜜を使用しています。  
1歳未満の乳児には与えないください。

(199kcal・食塩相当0.7g/パンケーキ2枚90g)

(58kcal・食塩相当0.004g/メープル入シロップ20g)

### ★ 組合員さんの声 ★

レンジで温めるだけなので  
簡単に食べられるし、保存期間が  
長いのも助かります！付属の  
シロップもよく合います♡



パンケーキの大きさもちょうど良く  
朝の忙しい時にレンジで温める  
だけなので便利です！フルーツを  
のせてもおもしろい♪



# 元気鶏と国産野菜の きんぴらライスバーガー 260g(2個)



2023年10月にデビューした“国産牛のライスバーガー焼肉味”。「野菜入りのライスバーガーもほしい！」との声にこたえて、平野支所の職員が中心となって2025年7月に開発しました。

## ポイント！



冷めてもおいしい“きめむすめ”を使用し、もち麦入りで食感をプラスしました。



具材の野菜は国産のれんこん・ごぼう・にんじんを使用。元気鶏のkokotomamiも楽しめます♪

## こだわり！



国産米“きめむすめ”は直火で1釜ごとに炊き上げふっくら仕上げています♪



精白米：国産



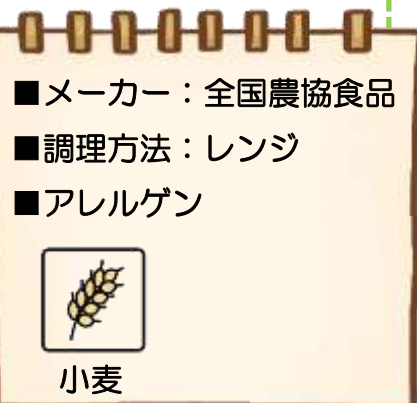
## ライスパテ

開発する中でライスパテの種類に悩み・・・「白米？」「もち麦入り？」「黒米入り？」・・・どれが良いか組合員さんにアンケートを実施し、『もち麦入りライスパテ』に決定しました！



## 具材の野菜

具材に使用している「にんじん」「ごぼう」は、加工段階で冷凍ではなく、生の野菜を使用することで、シャキシャキ感を残しています！



- メーカー：全国農協食品
- 調理方法：レンジ
- アレルギー



小麦

パル・よど  
開発商品

冷凍

本体価格 **398 円**

(税込価 430 円)

(204kcal・食塩相当 1.3g／1個 130g)

## ★ 組合員さんの声 ★

味付けもちょうど良く、  
ごぼうのシャキシャキ感と  
もち麦のフクフク感がマッチ  
しておいしかったです！



1個ずつレンジができて簡単♪  
鶏の甘みがきいていて、  
きんぴらの歯ごたえが  
あるのも好印象！

