



- ①「具たっぷり茶碗蒸し」を参加者で試食
- ②実際につかっているだしの原料を学習会に持って来ていただきました。手に取って見ることができて納得
- ③太陽食品製造の商品のラインナップ。これ以外にも季節商品がたくさんあります



生協にしかない商品を地元大阪で
手間暇かけて作ってるやね!



「パル・よど」
開発商品

赤穂のたまごと北海道牛乳で
つくったおうちプリン
90g 冷蔵

企画回: 3月3回



「パル・よど」
開発商品

具たっぷり茶碗蒸し
200g 冷蔵

企画回: 3月4回



太陽食品学習会

～ココラボ商品・パルよど開発商品を知る～

11月14日 寝屋川西地域活動委員会 寝屋川組合員会館 参加10名(組合員委員さん)

ココラボ商品・パルよど開発商品のこだわりを知ろうと、大阪市平野区で創業の太陽食品(株)の方を招いて学習会を開催しました。

「具たっぷり茶碗蒸し」を試食した参加者から「おだしの味がしっかりしていて美味しかった!」と大絶賛の声が。「当社では、昔ながらの製法にこだわり、利尻昆布と鰹節・鯖節ブレンドしたものを毎日煮出しているんです。そこに干し椎茸の戻し汁を加えてだしを作ります。茶碗蒸しには、その取れた1番だしのみを使用。昨年9月のリニューアルでは、さらにだしが効くように具材を変更しました」と池田さん。ココラボ商品・パルよど開発商品の良さを再確認できました。

プリンの製造は初めてだった当社で「おうちプリン」を開発することは大変でした。リニューアルの時も、社長に直談判してプリン用の製造ラインを買ってもらった思い出



太陽食品の池田さん