

耳よりな情報あり!
乞うご期待!!

南平野地域活ニュース

2022年2月7日発行

皆さん、お変わりありませんか?
今回は、長吉東パル委員会が選んだ商品と、
地域活のおすすめ商品をご紹介します。

門真支所と、メーカーさんが
開発した商品...

「国産牛やわらかごちそうハラミ(タレ漬)」

皆さんも、
ぜひ、
お試しください



組合員の声

年寄にも...

ちゃんとお肉も
食べよ!

スタミナつける
ために
牛肉
買ってよ!

味付きの...
特にハラミ!

手頃な
価格です

手軽に作れて
食べやすい焼肉商品です!

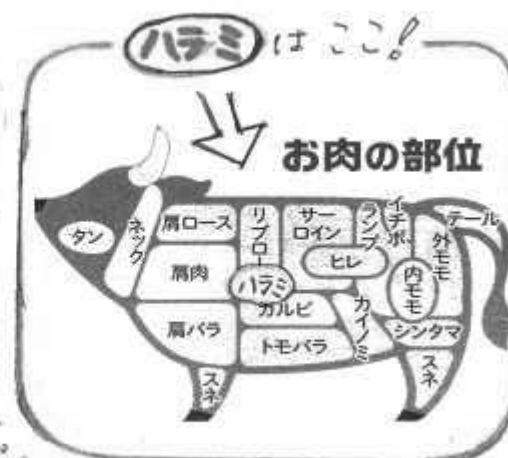
まかしとき!



長吉東パル委員会

《こだわり》

1. 肉のカット
・手切りで均一な厚さに
→ 食べやすく!
2. タレ
・本醸造醤油がベース
・にんにく、しょうが → もみダレ
・濃厚ゴマ油、すりゴマ、りんご果汁。



「パル・よど」開発商品 **やわらかくて食べやすいハラミ**
門真支所の職員と一緒に開発した食べやすい焼肉です。

醤油ベースににんにく、しょうがを
きかせたじっくり味付けなので、
「たっぷり野菜と炒めるのもおすすめ」

しっかり解凍して
弱〜中火で♪

冷庫 14℃ ミート丸煮

国産牛やわらか
ごちそうハラミ(タレ漬) 180g
国産牛ハラミをやわらか加工したタレを袋に充填しました。

約 1-2 人前

461円
(税込 498円)

(27%税込・賞味期限 1.2g / 100g)

《コツ》

- ※ 冷蔵庫に移して解凍。
- ※ 焼く時は常温で。
- ※ 薄く油を引いた
フライパンで、よく焼く。
- ※ 野菜と炒める時は、
先に野菜を炒めて、
余分な水分をカット!

しっかり

食べてみました!

肉やわらか!
丁度いい
カットサイズ。

野菜といっしょに
フリッ
きりやかし!

★ 残った肉は
「焼肉チャージ」で
ランチに!!