

0426 裏 11/20(月)~11/24(金)

都島南地域活動委員会

## 迎春試食会の商品紹介

2023年お正月準備号 11月20日~24日の週まで注文出来ます！



### ☆手まり寿司 12個 通常企画：なし

調理方法：袋を開けず、そのまま室温で約3~4時間自然解凍してください。

商品特徴、こだわり：冷凍とは思えない鮮度感を出すためネタは丁寧に仕込みをし、お寿司も一つひとつ手作業で丸めている。鮭酢漬け、真鯛酢漬け、煮穴子、いくら醤油漬け、甘えび酢漬け、金時草酢漬けの6種類

試食の感想…色々な種類があり見た目もよい・ご飯は丁度いいやわらかさで一口サイズでも食べ応えがあり、味も美味しい・1個ずつ小分けされている容器なので便利

### ☆ミニ若鳥八幡巻・二色巻きセット 2本 通常企画：あり

調理方法：袋を開けず、水・流水で約30分解凍してください。

商品特徴、こだわり：1本1本手巻きで製造、発売当初から変わらない醤油と砂糖を使ったシンプルな和風味付け・スライス済みなので解凍後盛り付けるだけでよい。

試食の感想…自分で作ると面倒だけど、スライスされてて便利・ごぼうは食べ応えあり、二色巻きも柔らかくて美味しい・ご飯と一緒に食べてもいい

### ☆生協の味付けの子 110g 通常企画：なし

調理方法：冷蔵庫で約7~8時間かけて、ゆっくりと解凍してください。

商品特徴、こだわり：数の子本来の味わいや風味、歯ごたえをお届けすることにこだわっており原料は太平洋産(カナダ産・アメリカシトカ産)に限定・生協の味付け数の子は水と食塩のみで加工を行い、鮮度が良くもともと色がきれいな原卵のみを厳選・味付けは十数年前にパルコープの組合員さんと一緒に試行錯誤して作り上げ、長年培ったこの「鰹だし風味の味付け」は、今も変わらず守り続けている。

試食の感想…食べたときのプチプチ感がすごく歯ごたえもあり、味付けも丁度よく美味しい・塩抜きがむずかしいので味付けされているのですぐに食べれて便利

### ☆新春の上生菓子(六花) 6個 通常企画：なし

調理方法：室温にて約4時間自然解凍をしてください。 ※冷蔵庫解凍は不可です。

商品特徴、こだわり：縁起を担ぐ正月花に、冬が旬の山茶花と春告げ草の福寿草を上生菓子に見立てている・3種類(練り切り・求肥・羊羹)の異なる素材を組み合わせた触感が楽しめる・冷凍なので、必要な時に必要な量だけを解凍すれば良い。

試食の感想…お正月らしくて彩りよく、お客さんに出しても喜ばれそう・解凍するだけで簡単に食べられるので好きな時に好きなだけ食べられるのがいい・甘さ控えめでもう一つ手が出る・渋めのお茶が欲しくなる・大きさも丁度よくお値段もお手頃価格

## ❀店舗迎春試食会のお知らせ❀

12月8日(金) パルコープ東都島店舗前 11時~12時30分 ※詳細は次回(11/27~)のニュースをご覧ください

お問い合わせ先：組合員サービスセンター

フリーコール 0120-299-070 FAX 0120-299-230 携帯 072-856-7671 (有料)