

私たちパル委員が
商品試食しました。

商品紹介

～パル・よど開発商品～

組合員さんと日頃お会いしている配達職員が中心となって、商品部やメーカーさんと一緒に開発から参加しています。大阪ならではの食文化を大切に、地域に根付いた商品を作りたい…そんな思いで2015年度から本格的に取り組みがスタートし、続々と開発商品が誕生。関わった職員・メーカーさんも商品に愛着をもち、こだわりが詰まったシリーズです。

めっちゃうま！ミニハンバーグ 270g(9個)



次回企画 3月3回

お弁当に使うという声が多いミニハンバーグを、肉感にこだわって開発！

商品の特徴

- ①牛肉の旨味を味わえるミニハンバーグ♪
牛肉比率を高めた「牛肉：豚肉＝8：2」でつくりました
- ②直火で炙って表面はこんがり！中はふっくらジューシー♪
生地を2層にして牛肉の旨みを閉じ込めました
- ③冷めてもおいしい♪
直径約5cm、冷めても美味しいのでお弁当におすすめ！

ちょうどよいふっくらとした食感で牛肉の旨味を感じました！
子供のお弁当にそのまま入れるにはやや大きいかなあ…でも美味しいとパクパク食べていてネーミング通りめっちゃうま！でした

国産牛やわらかごちそうハラミ(タレ漬け) 180g



次回企画 3月2回

「スタミナをつけるために味付きの牛肉を食べる、特にハラミが好き」という声をきっかけに「国産牛肉と買いやすい価格にこだわって開発！」

商品の特徴

- ①国産牛ハラミをタレ漬けにしたやわらかいお肉♪
- ②本醸造醤油ベースのにんにく・しょうがを効かせたタレ♪
りんご酢やりんご果汁がおいしさを引き立てます
- ③タレたっぷりで、野菜と一緒に炒められます♪
野菜を足すと2～3人前になります

タレは甘くも辛くもなく子供も大人もちょうどよく美味しかったです！
タレがたっぷりで野菜を入れることで簡単にボリュームのある一品が完成しました。
量がもう少し多いと家族で使いやすいです。

氷温あごだし旨味たらこ(上切子) 100g



次回企画 3月2回

「明太子はあるのに「たらこ」は企画していないのね」という声を受けて、無着色・粒感・氷温・あごだし風味のコンセプトで開発！

商品の特徴

- ①氷温帯で熟成したおいしい「たらこ」！0℃～たらこが凍る直前の氷温帯で熟成してうまみを引き出しました
- ②無着色でつくりました♪皮が少し切れたいしていますが、形の整った「上切子」を使用
- ③ご飯がすすむまろやかな味わい♪雑味になる脂肪分が少ない「あごだし」(トビウオのだし)を使用

臭みもなくまろやかな味わいで美味しかったです！
まずはそのままご飯のお供に…クリームパスタにもしてみましたがあごだしのおかげがいつもより美味しく感じました！

皆様いかがお過ごしでしょうか？

オミクロン株の流行で感染拡大、落ち着かない毎日です…

パル委員会も集まっての活動は自粛中ですが、在宅商品モニターとして各家庭で試食し、今回3品紹介させていただきました。

商品選びの参考になれば幸いです。

今後も色々情報を提供していければと思っております。

お問い合わせ先

組合員サービスセンター
0120-299-070

携帯・PHS(有料)
072-856-7671

月・土 9:00～17:00
火～金 9:00～18:00

発行/清水・新森・干林パル委員会