

おせちは買う派、それとも手作り派？

おせちは買う派、それとも手作り派？

どちらにせよ、家族の喜ぶ顔を思い描いてむかえるお正月はいいものですね♡

今年のパルコープのおせちは昨年から8品増えて26品がオリジナルおせち。これは、組合員さんの声に応えることができるからなんです。委員さんの中にも「オリジナルおせち買ったよ。美味しかった〜♪けど、ひとつだけイマイチな味付けのがあったけど、今年なくなってるわ〜」という声もあります。利用した組合員さんのアンケートのチカラってすごいですよね。

カタログには人数、味付けの目安が数字で載っています。ぜひ、参考にしてくださいね♪♪

その中で今年デビューの「大つる」さん。通常企画で季節のお惣菜があります。3品を試食しました。(迎春カタログでは大つるさんの味の濃さは3.5です)

先行予約で、今年から冷蔵「近江牛」が新登場！
※先行予約は10月29日まで



人数		1人前	2人前	2~3人前	3~5人前	4~5人前
味の濃さ	人数	2	2.5	3	3.5	4
<p>今年のおせちどれにする？ 味の濃さ でまるわかり</p> <p>※マークの商品は11月30日まで注文可能です。</p>						
<p>生協オリジナル 和風おせちセット 16,980円</p> <p>生協オリジナル 和風おせちセット 19,980円</p> <p>生協オリジナル 和風おせちセット 27,800円</p>						

ご存知ですか？

生協のカニは「氷」の重量を除いた「正味重量」で表示されています。(一般的には、氷の膜が付いた重量が表示されることもあるようです)



☆普段カタログに掲載されている大つるさん^{だい}を食べてみました☆

旬野菜冬瓜の海老あんとし

- ・だしがきいていて美味しい
- ・海老の味はあまりしない



秋野菜と京生麩のあんとし

- ・おだしが美味しい
- ・塩味がちょうどよい
- ・野菜の味がした



だし香る海老芋とみつせ鶏団子炊合せ

- ・色が薄めですが食べていくと味は見た目よりしっかりしていました。それと、それぞれの野菜の色がとてもきれいです。日本酒に合いそう。



あなたもパル委員になってみませんか？

身近なくらしの話題や生協について、地域の組合員と学びあう場として、試食会や学習会、見学等、様々なスタイルで自由に楽しくやっています。

問い合わせ 組合員サービスセンター 月・土 9時~17時 火~金 9時~18時

フリーコール 0120-299-070 FAX0120-299-230

携帯・PHS 072-856-7671 (有料)

此花地域活動委員会