

***** 試食しました、支所開発商品 *****

パル委員がパル・よど開発商品 支所開発商品の「在宅商品モニター」に参加しました。コロナ禍なのでパル委員が各自宅で試食し、感想などをまとめたものです。パル・よど開発商品とは？……パルコープ・よどがわ生協の独自開発商品です

都島支所 フライパンで時短！7品目の本格中華春巻き 225g

▲商品の特長 “忙しい組合員さんに役立つ”時短春巻きをキーワードに開発！！

*7品目の具材を使ってボリュームたっぷり♪

*冷蔵生タイプの皮を使用♪

表面は「パリッ」、内側は「もっちり」とした食感を楽しめます！

*少ない油で揚げ焼きOK♪ 油の処理もラクチン♪

フライパンで、サッと揚げるだけで本格中華が出来上がります！

*298円(税込322円) 冷蔵 調理方法:フライパン メーカー:スワロー食品



5本

感想



*少量の油で、揚げ焼きで便利。皮がパリッとして本格中華味で美味しかったです。

*具材も細かく切っているので野菜がライなものにも問題なし。お弁当に入れて冷めてもパリパリ感は無くなりましたが、味はとてもおいしかったそうです。*とろみが強すぎ。

南津守支所 いかとポテトとアスパラのバター風味醤油炒め 270g

▲商品の特長 簡単に作れる野菜入りのおかずセットがあったらいいね！

*‘いかをメインに野菜をプラスした’食材セット♪

「フライパンひとつで手早くつくれるものを！」

*無駄のない使い切りサイズ♪

いかは短冊！北海道産 きたあかりは皮付き！

肉厚のアスパラで 色どりよく！

*子どもたちにも食べやすいバター風味醤油味♪

*398円(税込430円) 冷凍 調理方法:フライパン メーカー:阪神低温



冷凍で具材が揃っていて便利。

感想

*具材が大きめで食べごたえがあり、ほんのりバターの風味が効いて美味しかったです。

*火力の調節をしながら ジャガイモは崩れないよう焼色がつくようにイカは火の通りや焼色を見ながら丁寧に調理しました。美味しかったです。忙しい人、もう一品に良い。



西成支所 なにわ生まれのやみつき焼きそば 180g

▲商品の特長 地元で愛される味を食べ歩き、試食とアンケートで開発！！

*「時短・楽ちん」「手軽に食べられる」をコンセプトに開発した具付き冷凍焼きそば (具材はキャベツと豚肉)

もちもちの麺がこってり甘くて絶妙です。



具材:キャベツ 豚肉

*もっちり食べ応えのある中太麺♪

*なにわ好みの甘口ソース♪

*248円(税込268円) 冷凍

調理方法:レンジ 湯せん

メーカー:ノースイ

湯せんするともちもち感アップ！

パル・よどがわ生協の独自開発商品のマーク

パル・よど 開発商品

感想



*もっちり太麺でとても美味しかったです。レンジで手軽に調理でき楽チンでした。

*家にある野菜や豚肉を足して食べました。*からしマヨネーズを添えて頂きました。

*甘口ソース、お店の味に近いと思い 美味しかったです。