



みなさん♪こんにちは!
早いもので今年も残すところあと2ヶ月あまりとなりました。
これから年末に向けてみなさんも慌しく忙しい日々を過ごされるのではないかと思います。
ところで、お正月を迎える準備は進んでいますか?
今回は、**おすすめの迎春商品のご案内**です。
生協ならではの『よさ』を紹介しますね♡



生協の迎春商品ベスト3をわたしたちがご案内いたします!



はい!いろいろ教えてくださいね

組合員です

①おせち



おせちは生協で購入するという方が**82%**もいるんです



人気NO.1オリジナルおせち 春風 (はるかぜ)

おせちもわたしたちが**12月31日**に組合員さんのところまで配送いたします。
毎年、組合員さんから「いつもの担当さんが持ってきてくれるから安心だね!」と言われます。



配送担当者



それはとっても安心ね!
ところで、**生協オリジナルのおせち**って、市販のものとはどんな違いがあるの?

組合員です

それは、わたしが説明します。
今年は、生協で扱っているおせちの**85.7%**が生協オリジナルおせちになりました。
オリジナルおせちは、組合員さんの声(ご要望)で、来年以降もどんどん改善していきます。



支所長

★生協ならではの『よさ』▶「おせち編」のまとめです!

- ①おせちの味の濃さをわかりやすく表記しています
- ②主原料はすべて国産でそろえたおせち(琴美三段重)、歯が悪くてもやわらかいから食べやすいおせち(やわらかおせち)、塩分を配慮したおせち(まごころ)、食物アレルギー配慮のおせち(のぞみ三段重)など、家族みんなでおせちを楽しみたい!の声に応えた多種多様な商品があります
- ③毎年アンケートをとり、人気のなかった食材は変更し、味の改良もおこなっています

つまり、**組合員さんご要望にお応えができるのが生協オリジナルの『よさ』なんです!**



支所長 配送担当者



支所長

★生協ならではの『よさ』▶「かに編」です!

生協でご利用いただく「かに」もとてもこだわっているんですよ!

- ①大型のかに(3L~4L)のみ使用しています。
- ②可食部の少ない「ナンバン」(足の爪先)は入れません。
- ③「氷」の重量を除いた「正味重量」で表示します。

【例】正味重量418g⇒氷の膜をつけると550gだと…

生協:正味重量400gで表示します

一般的には、氷の膜がついた500g前後で表示されることもあります

物価高騰のため、値上げをお願いしています

窓あきカット⇒足の本数が減るとがっかりしてしまうので、量目はそのまま値上げ
しゃぶしゃぶ用⇒量目を減らして買いやすい価格に据え置きました
《組合員さんの要望の応じた価格設定にしています》



②かに

組合員さんに美味しく食べていただきたいから…

- かきの解凍方法コツ
- ・自然解凍せず、内袋に流水を流し込み、一杯になったら水をすてて、同じことを3回行う。
- ・かきの解凍状態の目安は、表面の氷の膜が流されただけで、かに自体は一切解凍されておらず、固く凍ったままでOKです。



配送担当者



かきを解凍するコツが動画でも見られます! 動画で見たらわかりやすい!



組合員です



組合員です

うちの家族はお肉が好きだから、毎年買っています!
冷凍で届くから好きな時に食べられてとっても便利です。
支所のおすすめ商品を知りたいです!

③牛肉

それなら、わたしに任せてくださいね!
今年のおすすめのお肉は「**吉備黒すき焼用モモ**」です。
去年北枚方支所独自企画で大好評だったんですよ。
脂っこくなく、やわらかく、あっさりして美味しいです!



配送担当者

★生協ならではの『よさ』▶「牛肉編」です!

とくに、おすすめの「**吉備黒牛**」について説明しますね。

- ①パルコープの産直牛をあつかっている「イサミ」本店のみで購入することができる希少な牛肉です
- ②岡山県の吉備牧場で一定期間を広大な牧場で放牧され、のびのびと育てられた牛で健康に育ったおいしいお肉です
◇美味しく食べるための解凍の仕方◇
低温(冷蔵室、チルド室)で時間(24時間から12時間)をかけて(前日の夜又は当日の朝から)ゆっくり解凍します



支所長



組合員です

どれもこれもこだわりがいっぱい!やっぱり迎春商品も生協で決まりね!

*お問い合わせや組合員活動に興味のある方はこちらまでお電話またはメール下さい

おせかパルコープ組合員サービスセンター(火~金9時から18時、月・土9時から17時)
0120-299-070 072-856-7671(携帯電話の場合、有料) 0120-299-230(FAX)
メールアドレス kumikatu@palcoop.or.jp →
(メールの場合は、件名に「やまだニュース」と入れてください)



*受付させていただいた個人情報につきましてはこの取り組み以外には使用しません 枚方やまだ地域活動委員会