

迎春商品紹介



はねこま蒲鉾

迎春商品利用点数1位。

「はね」「こま」の切出し蒲鉾。

・なぜ「羽子板」？

邪気をはね(羽根)のけ健やかに育つ様に

・なぜ「こま」？

こまを回すとひとりで立っている事から
早く独り立ち出来る様に



丹波黒黒豆170g

国産丹波黒大豆、大粒2Lサイズ使用
時間をかけてふっくら炊き上げ。



関東では「シワが寄るまで元気で働ける様
に」とあえてシワがつく様に炊きます。

極食感!味付けかずのこ

カナダ産無漂白数の子使用

製造後冷凍しないので、かずのこ本来の食感が
楽しめる

「究極の食感にこだわった無漂白かずのこ！」



なぜ、太平洋産(カナダ産、アメリカシトカ産)？
海藻に産卵する習性により、海藻から流されないよう卵ひと
つひとつの結着力が非常に強く、歯応えのある食感が特徴
(大西洋産は砂地に産卵：結着力が弱くサクッとした食感)



新春彩るさわやか千枚漬け、新春彩るさわやかゆず千枚漬け

南津守支所開発「さっぱり切り千枚漬」を迎春用にカット無しタイプで新登場！

甘くきめ細かい肌質の聖護院かぶを契約農家より仕入れ。

甘みを増やし酸味を抑えて味のバランスを調整。



ミニ若鳥八幡巻・二色巻セット

一本一本手巻きで製造。醤油と砂糖のシンプ
ルな味付け。

6切れにスライス済み



和風おせちセット 27品

- ・祝海老が4尾に！
- ・関西風の味付け、品揃え
- ・海鮮具材も充実
- ・パルコープオリジナル



北海道産牛肉使用ローストビーフ

柔らかい赤身が特徴の北海道産牛モモ肉を使用
「真空調理法」で肉の旨みを引き出し、しっとり
ジューシーに仕上げている

＊ローストビーフ切り方・・・2つのポイント

- ・冷蔵庫で半解凍の状態に(中心部が凍っている)
- ・肉の繊維に対し直角にスライス

上生菓子(6個)

