

2022年
8月4日

キッチン*メモ
KITCHEN MEMO

**産地
だより**

配送センター
都島支所開発

白菜浅漬

滋賀
長野
茨城
季節に応じて
おいしい産地の白菜をお届け

家業である農業を継ぎ
親子二代に渡り約四十年。
組合員みなさまにお届けする
お漬物の白菜は
わが子のように大切に育てたもの。
そして収穫した白菜は
ひとつずつ、手作業で外皮を剥いで
綺麗にしてから
白菜漬けに加工しました。
安全・安心は当然ながら
丹精込めて育てた白菜は
味・品質 共に自信あり。
三種の浅漬の味いを
ぜひ味わってみてください。



都島支所
福岡

いろいろな
浅漬けを

食べ比べて味を吟味。
商品名やパッケージデザインも
配送センター職員が決めました。

生産者
安井さん



定番の味わいあさ子



香り立つゆず子



昆布の旨みこぶ男



54 冷蔵 9月1回 近江農産組合
うまさ際立つ浅漬けあさ子 本体 100円 (税込 108円)
100g (28kcal・食塩相当2.8g / 100g) 賞味期間:お届け日を含め4日



55 冷蔵 8月5回 近江農産組合
うまさ際立つ浅漬けゆず子 本体 100円 (税込 108円)
100g (27kcal・食塩相当2.29g / 100g) 賞味期間:お届け日を含め5日



56 冷蔵 9月2回 近江農産組合
うまさ際立つ浅漬けこぶ男 本体 100円 (税込 108円)
100g (33kcal・食塩相当1.9g / 100g) 賞味期間:お届け日を含め5日

「契約産地でつくった白菜浅漬け」と味はそのまま!

100人の組合員さんに試食いただき、「味は変えないで!」の声に応じて、中身はそのままです♪定番のあっさりとした味付け「あさ子」は、新鮮な白菜のおいしさを引き立てます。

都島支所 濱戸



ゆず感をアップしました!

国産ゆず使用。もっとゆずの香りを楽しみたい!と何度も試食を重ねて、ゆず皮と、ゆずの香料を増量しました。お口のなかでふわっとさわやかな香りが広がります。ゆず皮の食感もぜひ味わってみてくださいね。

都島支所 進藤



昆布感を増して、旨みアップ!

昆布のカットの仕方を「細切り」から「角切り」に変更し、旨みと存在感もアップ。「こぶ男」は国産昆布ののろみと香りが広がり、白ご飯・箸休めによく合いますよ。

旧商品は昆布が細切り



都島支所 佐敷



次週以降は毎週1品ずつお漬物のページでご案内します。

●このカタログの利用に関しては、ご利用生協の宅配事業に関する約款等に基づきます。
●「税込価格」は目安価格です。本体価格に軽減税率1.08、又は標準税率1.1を掛け、小数点以下を四捨五入した価格です。

●限定数(抽選数)は取り扱い生協全体の数です。
●実際には各生協ごとに割り当て数があるため、全体の当選者数は表示の数を下回る場合があります。