

2022年11月4回 KITCHEN MEMO

からだにやさしい
まろやか仕立て♡

もう少しやさしい味
のものがほしい
の声に応えて



ほたてたっぷり飯の素 まろやか仕立て 新登場

門真支所開発「ほたてたっぷり 飯の素」デビューから2年。
ほたての味がしみていておいしい！の声もたくさんあるなか、
「味が濃いのが気になるから、もっとやさしい味にしてほしい」の声もあり、
今回姉妹品として新たに、「まろやかタイプ」を作りました。

具材はあえて
ほたてのみ!

まろやかにするために、
ほたてエキスを少し減らした分、
砂糖と水を加えることで
“風味”を落とさず味を薄くして
食べやすくなりました!

当初、既存商品の
リニューアルで
進めていましたが、
「今の『ほたてたっぷり飯の素』
も美味しいので
なくさないでほしい」の
声も多く、既存品も
企画を続けることに
しました!



門真支所 濱本

門真支所 栗本

青森県陸奥湾産 ほたて使用

ほたて貝をボイルした際の煮汁(ほたてエキス)をそのまま飯の素に使用。
まろやか仕立てでも、ほたての量も旨みもそのままです。



門真支所 松本

配送センター
門真支所
開発

たっぷり
ほたてのみで
約80gも同じ!



今後、
いいもんみつけページ
(11月4回では14頁)
で案内予定

作り方

いつもの
水加減でOK

流水解凍した本品とお米
2合を通常の2合分の水
加減で炊き上げるだけ!



お好みで人参、油あげを
追加しても合いますよ!

NEW
新
パル・よど
開発商品

炊く [ほたて貝・青森県陸奥湾産] 142 冷凍 [次12月 9日] クボタフーズ 2合用

ほたてたっぷり
飯の素(まろやか仕立て)
130g(2合用)
本体 428円
(税込 462円)
混ぜて炊くだけでほたての旨みがたっぷり味わえます。
小麦 (90.5kcal・食塩相当4.8g / 100g)

今回より
『骨とりマーク』が
リニューアル!



「骨とり」であることをより
わかりやすくなりました!

そもそも「骨とりマーク」って
どういう商品についてるの?
このマークは、骨を気にせずに
食べることができるお魚について
います。中骨や腹骨はもちろん、
小骨まで取り除いているので、年配
の方やお子様にも安心です!

●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。