

# ゴロツと 大きな肉だんご と野菜の甘酢炒め

南津守支所  
開発

『簡単に調理ができて、  
晩ごはんのおかずになるような  
商品を作りたい!』



タレの味・とろみや野菜の  
種類・肉だんごのサイズ感  
など、組合員さんの声を  
聴きながら試作を繰り返し、

やっと完成しました!



一番のこだわり!

声に  
応えて

肉だんご **ガツンと**  
**4つ入りで**  
**めちゃ大きい!!**

ひと口では  
食べきれないほど  
ビックサイズ  
です!!



梅村

食欲そそる  
黒酢入り  
甘酢タレ

お子さんでも  
食べやすい  
まろやかな  
味つけです!

ホクホクの  
れんこん

下処理や調理が  
ちょっと面倒な  
「れんこん」「揚げなす」  
も火少めるだけで  
おいしく!

味なじみのよい  
揚げなす

調理時間:解凍後約10分  
冷蔵庫にある野菜でOK!  
(ご用意いただくもの)



玉ねぎ½個、ピーマン1個、  
人参50g、油大さじ1杯

南津守支所組合員さんが  
限定企画でひとあし先にお味見!

組合員  
さんの  
声

肉だんごは大きくて  
食べ応えがあって  
おいしかった!  
便利なのでお弁当の  
おかずに入れましたよ。



組合員  
さんの  
声

甘酢タレがとっても  
おいしかった!  
このタレだけの販売もあれば  
色々な料理に使えて  
便利だと思いました。

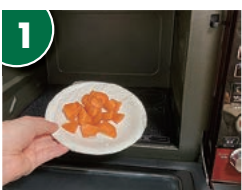


約  
2人前

詳しい調理方法は  
包材をご覧ください!

## おいしい作り方!

※肉だんごは、内袋から取り出し耐熱皿にのせ、電子レンジ(600W 50秒)で加熱してください。



人参は水にぬらして耐熱皿にのせ、ラップをかけて電子レンジで加熱する(600W 1分20秒)。



熱したフライパンに油をひき、肉だんご、れんこん、用意した野菜を炒める。



ある程度具材に火が通ったら、揚げなすを加えて炒める。



具材に火が通ったら付属のタレを加えて混ぜ合わせて出来上がり!



皿:直径約15cm



### セット内容

- 肉だんご100g(4個)  
(国内製造)
- 揚げなす50g  
(ベトナム産地)
- れんこん35g  
(中国産地)
- タレ70g

パル・よど  
開発商品  
フライパン

44 冷凍 3月 4回 フジ食品

大きな肉だんごと野菜の甘酢炒め(黒酢入) 本体 **398円**  
255g (税込 430円)

鶏肉、豚肉をベースにした大きめな肉だんごと揚げなす、れんこんと黒酢が入った甘酢タレのセットです。(131kcal・食塩相当1.4g/100g) 小麦