

配送センター
鶴見支所開発



「塩分控えめに
したのもほしい」の
声に応えて!

組合員
さんの
声

普段皮まで食べないが、おいしいと
すすめられ食べてみると、皮にうま味が
あってむしろ皮が1番おいしかったです!

パルコープ 組合員さん

鶴見支所 稲

うまみ干しとは?

通常 切身→塩水漬け→凍結

開発品 切身→塩水漬け→干し→凍結

「干す」ことで余分な水分が飛び、
うまみが凝縮されます。

そこで、「うまみ干し」は2~3時間の
ベストな干し時間にこだわりました!

さらに!

皮のウロコ・ぬめりもしっかり取って
まるごとおいしく食べられるようにしました!



鮭うまみ干しから

甘口 デビュー



1切約50g
少し小さめサイズ!



NEW 新
[パル・よど] 開発商品

北海道産 1切約50g

ざる:直径約18cm

塩分
約1.7%

4切

46

冷凍 次:3月 回:4回 丸長水産

塩秋鮭うまみ干し(甘口)

200g(4切) (131kcal・食塩相当1.7g/100g)

1切あたり
送料135円

本体
498円
(税込 538円)



秋鮭の中辛口は今回ご注文できます。
食べてSmile30ページ掲載中



1切約60g
少し小さめサイズ!

NEW 新
[パル・よど] 開発商品

1切約60g ロシア・アメリカ・カナダ産

ざる:直径約18cm

塩分
約1.6%

2切

45

冷凍 次:3月 回:5回 丸長水産

塩紅鮭うまみ干し(甘口)

120g(2切) (136kcal・食塩相当1.6g/100g)

1切あたり
送料269円

本体
498円
(税込 538円)



紅鮭の中辛口は
次回3月2回でご案内予定

開発商品 秋鮭・紅鮭うまみ干しちがい丸分かり表 /

	秋 鮭		紅 鮭	
産地	北海道産		ロシア・アメリカ・カナダ産	
特徴	〈天然〉 脂のりは控えめでさっぱりとした味わい		〈天然〉 身は引き締まりほどよい脂のり	
塩焼き以外の おすすめ料理	ムニエル・ソテー・ホイル焼き・ フライ・ちゃんちゃん焼き		あら汁(かす汁)・鮭フレーク・ チャーハン・お茶漬	
味	中辛口	New 甘口	中辛口	New 甘口
塩分	約2.3%	約1.7%	約3.0%	約1.6%
次回予告	3月3回	3月4回	3月2回	3月5回

国産讃岐の塩使用



素材の旨味を引き立て、かどのないまろやかな味わいになる
国産讃岐の塩を使用!!

塩分の摂取量を控えたい方やお子さんにもおすすめの甘口!
塩味がしっかり効いて、白ご飯によく合う中辛口!
お好みでお選びください♪

鶴見支所の職員が
お先にいただき
ました!

中辛口もちょうど
いい味付けだと感じた
けど、塩辛いのが苦手
な人や塩分を控えたい
人にもおすすめの
優しい味付けでした。

塩辛いから
食べないという人も
多いので、塩分が
かなり控えめになっ
ておすすめしやす
いと思いました。



菜嶋

野添