

2023年  
3月5日

# KITCHEN MEMO

鶴見支所  
井原



たまごがふんわ〜り  
餡はた〜っぷり



# 天津飯の具

たまご屋さんが作った

餡あんが決め手の

鶴見支所開発

僕たちの  
自信作ができました!

鶴見支所  
日高

鶴見支所  
高田



具材もたっぷり!

- キクラゲ
- 椎茸
- ねぎ
- カニカマ
- 竹の子

鶴見支所の  
組合員さんにお先に  
食べてもらいました!

やさしい味がして、  
とてもおいしかった♡

ひと口食べた時  
“ほう〜”と思っ  
すぐふた口目を食べました!  
たまごがとてもおいしく  
しっとりふわふわ、舌触りが抜群!  
コストパフォーマンスも  
ベスト!!

時短丼 /  
凍ったまま  
湯せん  
約10分

利用  
しやすい  
1食

## おいしさのヒミツ

### ふんわ〜りたまご

たまごの厚みと口に入れた時のふんわり食感、たまご専門店だからこそ。お家で本格的な天津飯をどうぞ。

### 決め手の餡

ふんわりたまごと馴染む、関西人好みのやさしい味付けの餡がた〜っぷり。チキンエキスとオイスターソースの中華だしで仕上げました。

### 5種の具材

食感・彩りにこだわり、竹の子・カニカマ・ねぎ・椎茸・キクラゲに厳選。グリーンピースは苦手の声から、代わりにねぎを入れました。



鶴見支所  
職員の子ども

ふわふわして  
おいしかった★



鶴見支所  
職員の子ども

NEW

パル・よど  
開発商品

湯せん

たまご100g、餡150g

54 冷凍 4月 三和製玉

たまご屋さんが作った餡が決め手の天津飯の具 250g

5種類の具材にチキンエキスとオイスターソースでだし感をきかせました。

小麦・卵・かに (75kcal・食塩相当1.7g / 100g)

本体 249円  
(税込 269円)



たまご屋さんが作った  
餡が決め手の

## 天津飯の具

### 調理方法

①取り出す際は熱くなっていますので、やさしくご注意ください。  
凍ったまま沸騰したお湯に入れ、フタをせず加熱してください。

約10分

### 【使用上の注意】

- 解凍後はお早めにお召し上がりください。
- 解凍後再び凍らせると品質が変わりますのでご注意ください。
- 開けにくいときはハサミで切ってください。

要冷凍

●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。