

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

時短丼

凍ったまま
湯せん
約10分

利用
しやすい
1食

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!!

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)



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。