

2023年
9月1回

KITCHEN MEMO

配送センター
都島支所開発

トマトケチャップが決め手の

ナポリタン

自分では作れない
喫茶店みたいな
ナポリタン!

都島支所 田中

「1食から買える
本格ナポリタンが
あったらいいのに」
の声に応えました

2種類の
トマトケチャップ
+
デミグラスソースを
加えました

もちもち
太めの麺

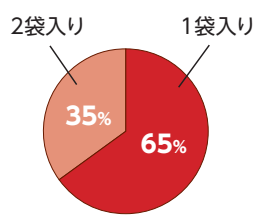
都島支所 小橋

具材
玉ねぎ・ピーマン・
ベーコン・マッシュルーム

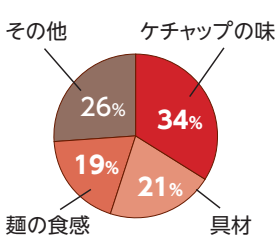
配送センター都島支所の組合員さんにお先に試食していただきました

組合員さんの声を反映してつくりました

Q. どちらの袋数が
買いやすいですか?



Q. こだわってほしい
のは何ですか?



おいしさの魔法

ダブルケチャップ製法

炒める工程には、トマト本来の爽やかな酸味と旨味が強いケチャップ、仕上げ工程には、ナポリタンに合うように、甘さとコクを引き立たせるケチャップ。
2種類のケチャップを使い分けることで、大人向けのナポリタンに仕上げました。
また焼き工程には、隠し味にデミグラスソースを入れ、旨味とコクをアップさせました。

麺は少し太めの2.1mm

ご家庭で主流の麺は約1.6mmですが、少し太めの2.1mmを使用することで、もっちり食感にしました。

昭和レトロな洋食屋さんのような
ナポリタンができました!

組合員さんの声

ケチャップの酸味もあり、
玉ねぎのシャキシャキ食感も
残っていて美味しかった!
麺のもちもち食感も
良いですね!

組合員さんの声

程よいしっかりした
味付けと麺の太さも
食べ応えがあり、大人も子どもも
美味しくいただきました!



都島支所 山田

利用
しやすい
1食

パル・よど
開発商品

NEW
新

レンジ 湯せん
59 冷凍 10月 1回 ノースイ

レンジ:
内袋に穴を開けて
600Wで約3分
湯煎:約9分

トマトケチャップが決め手のナポリタン 180g

こだわりのケチャップと太麺のパスタを使用したナポリタンです。こだわりの直火製法とケチャップで炒めた後に、さらにケチャップを混ぜる二段工程が美味しさの秘訣です。

小麦・卵・えび (181kcal・食塩相当1.0g/100g)



スリムなパッケージで
冷凍庫内でかさばらない

本体 298円
(税込 322円)