

2023年 11月2回 KITCHEN MEMO

パルコープ・よどがわ市民生協
オリジナルのべったら漬をつくりました

添加物を極力減らした「本造り」のべったら漬をお届けしたい！
そんな想いで甘味料を使わず「ざらめ砂糖」「米こうじ」だけで仕上げました。



※お好みの厚さにカットしてください。

べったら漬って? デビュー

塩で下漬けした大根を米こうじと砂糖で漬けた漬物。江戸時代から、日本橋発祥の東京を代表する名産品で、「べたべた」「べっとり」しているところから「べったら」と名付けられたと言われています。

サイズも風味も組合員さんに聞き取りして作りました。

素材本来の味 原材料はコレだけ

名称	べったら漬
原材料名	だいこん(国産)、漬け原材料【砂糖(白ざらめ)、食塩、米、米こうじ】

おいしい食べ方

こうじを水で軽く落としてから、お好みのサイズにカットしてお召し上がりください。

組合員さんに

試食していただきました

今までのべったら漬よりも甘みが少なくあっさりしていて食べやすかった。米こうじの粒がしっかり入っているのもよかったです。

門真支所 組合員さん

ずっとべったら漬を買っているけど、市販のものより味がしっかりしていて本当においしいです。

門真支所 組合員さん

1分の紹介ムービーも見てね!



パル・よど 開発商品

NEW 新

56 冷蔵 次11月 4日 鈴木食品

本造り美味べったら180g

ざらめ砂糖と米こうじで仕上げた本造りのべったら漬です。

本体 378円 (税込 408円)



協力くださったメーカーは べったら漬の専門「鈴木食品」さん



昭和46年創業以来約半世紀、べったら漬一筋の伝統あるべったら漬専門製造メーカー。埼玉を拠点に、江戸時代から伝わる大切な手づくりの味を守りながら、さらにおいしく安心して食べられる商品をお届けしています。

「お正月準備号」今回 お配りしています

お正月までもつか心配

の声に応じて

今年は切り花、焼鯛などを中心に

30日宅配 12/30(土)にお届けします。



30日宅配

12/30(土)にご自宅(生協の登録住所)へ生協職員がお届け

31日宅配

12/31(日)にご自宅(生協の登録住所)へ生協職員がお届け

通常配達

12月3回・4回それぞれの配達時にお届け。

	月	火	水	木	金
12月3回	18	19	20	21	22
12月4回	25	26	27	28	29

個配組合員さんも配達手数料はかかりません。 ※商品により30日、31日と分かれていますが、但し、パルコープ・よどがわ生協の配達エリア内に限ります。

お届け時間の指定はできません。 事前に配達担当者より目安の時間をお知らせします。

●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。