

配送センター門真支所開発

お家でつくるには、手間がかかる粕汁をもっと手軽に食べてもらいたくて開発しました!

北海道産 骨とり秋鮭を使用!

手軽に おいしく 味わえる

かす 粕汁がデビュー!



(左から) 濱本・戎崎・金本

水産メーカーさんと共同開発!!



井上



調理イメージ

今年2月4回に

門真支所で先行デビュー! 利用された組合員さんの声をご紹介します

鮭の骨が無くてとても食べやすかったです。汁の味は濃厚でした!

たまに粕汁を飲みたくなるが、酒粕を買うと余ってしまうのが悩みで作りにくかった。こちらは手軽に粕汁がいただけるのでうれしいです!

わが家流にアレンジしてみました!

仕上げにきざみねぎと七味を入れた簡単アレンジもおすすめです!

わが家の粕汁になじみのあるこんにゃくや里芋を追加しました!

食べたい時にすぐ食べられてあったまるう~!!!



松本

川端

調理方法

解凍後、湯せんで約10分

冷凍庫でかさばらないスリム型!

約2人前



北海道産秋鮭の粕汁

秋鮭(骨とり) にんじん 大根

本体 598円 (税込 646円)

お酒に弱い人はご注意ください

湯せんで煮る

NEW 新

パル・よど 開発商品

91

冷凍 1月 3回

トナミ食品工業

北海道産秋鮭の粕汁 300g

北海道産の骨とり秋鮭、国産の人参、大根入りの、湯せんでできる粕汁です。(53kcal・食塩相当1.0g/100g) 秋鮭に骨が残っている場合がありますのでご注意ください。