

配送センター  
平野支所開発

2024年  
1月4日

KITCHEN MEMO

秋～春先までの  
シーズン限定で  
ご案内します

# 国産具材の こだわり 茶碗蒸し

新登場



国産具材の茶碗蒸しが欲しい!という組合員さんの声から、ベテラン職員が本気で開発したちょっと贅沢な茶碗蒸し。同じ平野区にある、生協の茶碗蒸しでおなじみの太陽食品さんで作りました。

お先に50人の組合員さんに  
試食いただきました!



**声** 海鮮の旨みがだしに  
きいていておいしい!  
特にほたてがおいしかったです。  
平野支所 組合員さん



**声** 1つ1つ  
具材感があって、  
食べ応えがある。  
ゆりねと、季節を感じる  
鰹が入っているのが  
うれしいです♪  
平野支所 組合員さん

**声** 国産だとやっぱり  
安心だし何より日本の  
生産者さんを守ることに  
繋がって良いと思います。  
平野支所 組合員さん



こだわり具材を  
ピックアップ!



**真鰹**  
旬の海鮮を入れてほしい!  
のしに響いて鰹の切身を  
入れました



**ほたて**  
まるまる1粒入れることで  
おだしもた〜っぷり出ます



**ゆりね**  
組合員さんのアンケートでも、  
入っていてほしい具材として  
根強い人気を誇ります♪



国産枝豆

国産ゆりね

国産椎茸

国産ほたて

国産真鰹

NEW  
新

パル・よど  
開発商品

レンジ 湯せん

43

冷蔵 2月 2回

太陽食品

国産具材のこだわり茶碗蒸し 本体 248円

150g (税込 268円)

国産具材にこだわった、鰹と昆布を炊き上げた一番だしで仕立てた茶碗蒸しです。

(61kcal・食塩相当1.4g / 1食150g) 小麦・卵 賞味期間:21日

2/3  
(土)



週末の  
節分

にも

巻きずしやおそばも一緒にどうぞ!

## 地元大阪企業 茶碗蒸し屋さん太陽食品

鰹と昆布を炊き上げた  
一番だしのみを使用



ココラボ 鰹と昆布の一番だし茶わんむし!



夏限定



季節の茶碗蒸し!



1袋約2人前 3割そば  
ゆで時間:約3分半~4分

936 2月 2回 4回 おびなた

co-op とろろそば

200g×4

1袋あたり  
156円

本体 578円

(税込 624円)

やまいも粉をつなぎに使用。小麦・そば (350kcal・食塩相当2.2g / 100g) 賞味期間:1年

●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。