

配送センター
南津守支所開発

野菜と炒める!

冷蔵庫の残り野菜 de
パパッと肉おかず!

おかんの タレハラミ

新登場

家族みんながお腹いっぱいになる
晩ごはんのおかずです!
何度も食べ比べて、タレとお肉の
配合にこだわりました!



岡本

杉野

甘みのある
醤油ベース味で
ごはんがすすむこと
間違いなし!



領木

富永

パルコプの店舗で開発した、
「オカンが作った焼肉のたれ」を
使っています

支所の職員が何度も食べ比べて決めました

お肉 ハラミ vs カルビ

→ やわらかく、味染みのよい
ハラミに決定!

タレ みそ vs 醤油

→ 南津守支所の組合員さんや、
パルコプ粉浜店にご来店
くださった組合員さんにも試食
してもらい、**醤油味で完成!**



お先にいただきました!

お肉がやわらかくて
おいしい!

お野菜もいっぱい
食べられたよ



職員のお子さん
(左から)しゅうやくん、ゆなちゃん、そらちゃん

職員のお子さん
よしきくん

私がパッケージイラストを描きました♡

平井

野菜(200g前後)を
加えて
約2人前

NEW
新

パル・よど
開発商品

牛肉:オーストラリア・
ニュージーランド産地

フライド 流水解凍で
約10分

45 冷凍 次回10月
次回1回

ニッシン・グルメリーフ

野菜と炒める!
おかんのタレハラミ

200g

やわらかく加工した牛ハラミ肉に、パルコプ店舗開発のタレで味
付けをしました。(食肉加工品) (245kcal・食塩相当2.6g/100g) 小麦・乳

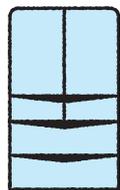
本体 **498**円
(税込 **538**円)



皿:直径約19cm

冷蔵庫の残り野菜と炒めるだけ

1 「おかんのタレハラミ」を解凍

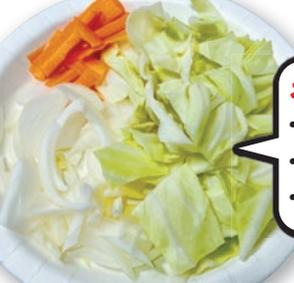


冷蔵庫で
約6時間



または
流水で
約10分

2 お好みの野菜をカットする



おすすめ具材
・キャベツ...100g
・玉ねぎ...80g
・にんじん...20g

3 フライパンで炒める



お肉と野菜を別々で炒めて
最後に混ぜ合わせると、
上手に炒められます!

4 あっという間に完成

