

配送センター  
南枚方支所開発

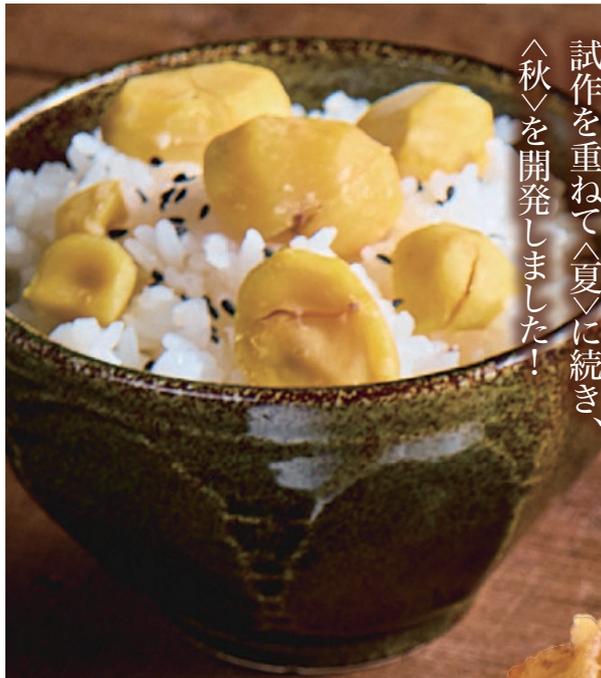
# 季節の 彩かきあげ

## 秋

新登場

食卓にサツと一品  
秋の彩りを

お家で手作りだと、  
具材をカットして、衣をつけて、  
揚げて、片付けるのも  
面倒なかきあげ。  
もつと手軽に、そして  
旬の国産素材で食べてもらいたい！  
と、何度も食材の組み合わせの  
試作を重ねて「夏」に続き、  
「秋」を開発しました！



梅下  
「晩ごはんのおかず、お弁当にも良い！」

炊き込み  
ごはんの  
おともに！

「まいたけ、かぼちゃ、さつまいもなど秋らしい旬の食材を試行錯誤して選びました。サクッとした食感とそれぞれの香りが食欲をそそる！」

出来  
南枚方支所  
黒原  
「まいたけの風味で、秋を感じる！」

すべて  
国産食材

- かぼちゃ
- まいたけ
- さつまいも
- 玉ねぎ

### おいしい食べ方

- ▶凍ったままラップをかけずに約45秒(600W/3個あたり)
- ▶さらにトースターでカリッと仕上がります

1個  
約20gの  
食べやすい  
大きさ

約6~7個/



NEW  
新

パル・よど  
開発商品

レンジ  
かぼちゃ、まいたけ、さつまいも、玉ねぎ：国産

53 冷凍 次：10月 回：3回

あんしん生活

### 季節の彩かきあげ(秋)

120g

スティック状にカットしたかぼちゃとさつまいもにまいたけを入れました。(218kcal・食塩相当0.1g/100g)

小麦・卵

本体 398円  
(税込 430円)

新登場予定!

予告 12月に季節の彩かきあげ<冬>

順次、春も開発予定です。お楽しみに!

## 旬のこだわり食材を、こだわりの手揚げで

開発に協力してくれたのは、「あんしん生活」さん

岩手県陸前高田市にある、機械ではなく、すべて手揚げのかき揚げ類の専門メーカーです。



## 旬のこだわり国産食材

肉厚で香り高く、うまみたっぷりの国産のまいたけを使用しました。

## 素材のうまみを活かした製法

素材のおいしさを最大限活かせるよう、野菜の切り方や油の温度を調整しました。手揚げすることで、野菜の甘みとまいたけの豊かな風味、サクッとした食感をお楽しみいただけます。



あんしん生活  
津田社長と  
南枚方支所  
職員一同

