

2024年  
12月2回

KITCHEN MEMO

配送センター  
南枚方支所開発



お家で手作りすると、作るのも片付けるのも面倒なかきあげ。もっと手軽に、そして旬の国産素材で食べてもらいたい！と、何度も試作を重ねて〈夏〉・〈秋〉に引き続き冬にぴったりのかきあげを開発しました。

冬の国産素材でつくった  
あおさの風味が香るかきあげ

季節の  
彩かきあげ  
冬

新登場

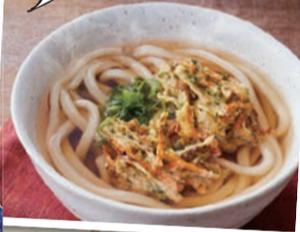
あおさ、ごぼう、玉ねぎなど、風味が豊かで冷めてもおいしい!

あおさが甘みのある関西風だしのおうどんによく合います!



南枚方支所 藤本

南枚方支所 佐々木



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/

全て国産素材!



NEW 新  
開発商品

レンジ ごぼう・人参・たまねぎ・鶏むね肉・あおさ: 国産

56 冷凍 1ヶ月 1回 あんしん生活

季節の  
彩かきあげ(冬) 本体 398円  
130g (税込 430円)

ごぼう、人参、玉ねぎ、鶏むね肉を具材にあおさで風味をつけたつまみ揚げです。  
小麦・卵 (232kcal・食塩相当0.5g/100g)



予告 4月頃に季節の彩かきあげ<春>  
新登場予定です。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。

素材のうまみを活かした製法

具材はすべて国産のものを使用し、野菜は近郊の契約農場から毎日新鮮なものを仕入れています。野菜の甘みや鶏肉のうまみ、あおさの風味、カリッとした心地よい食感をお楽しみいただけます。



あんしん生活 津田社長

<おしらせ>

12月4回・最終回は  
配送曜日が変則に  
なります。

	12月4回	12月最終回
月曜日の組合員さん	12月23日(月)	12月29日(日)
火曜日の組合員さん	12月24日(火)	12月30日(月)
水曜日の組合員さん	配送はございません 水・木・金の方は12月4回カタログの 配布はありません	12月26日(木)
木曜日の組合員さん		12月27日(金)
金曜日の組合員さん		12月28日(土)

12月最終回は配送曜日がいつもと変わります。  
かわいい案内は12月9日(月)~13日(金)に配布予定です。



●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。