

# KITCHEN MEMO

2025年  
2月2回

今回の  
**改善**

食べやすいサイズ&  
お手頃価格になって

ソースがこぼれにくい  
開け方を記載して

声に  
**改善** **しています**  
シリーズ

感動の分厚さはほぼそのまま!

寝屋川支所  
開発

## ぼてっと肉厚 おうちでハンバーグ

リニューアル

約3.5cm

約8.5cm

改善  
1

大きすぎる。  
もう少し小さくてもいいのでは?

の声に  
応えて!

食べきりやすいように  
305g→**280gに変更。**  
ボリュームな分厚さはそのままに!



鶏ミンチだけでなく、  
鶏のすり身も加えて、  
よりふわっとした  
食感に仕上げ  
ました♪



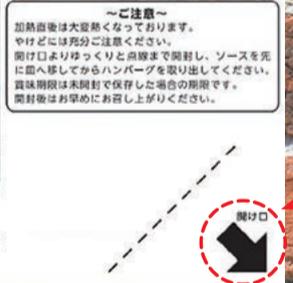
改善  
2

袋から出すときにソースがこぼれる。  
開け方が分かりにくい...

の声に  
応えて!

袋の開け方を  
分かりやすくしました!

ソースがこぼれにくい  
開け方を記載し、  
開け口の案内も  
追加しました♪



利用しやすい  
**1食**

炒め玉ねぎを使った甘みのある  
デミグラスソースはそのまま♪

湯せんで  
約15分

改善  
3

価格も  
見直しました (税込 430円) → **298円**  
(税込 322円) に!

鶏ミンチを増やすなど、ミンチの配合を見直すことで買いやすい価格にしました。

リニューアル  
新

パル・よど  
開発商品

湯せ 鶏肉:タイ・国産 豚肉:アメリカ・チリ・デンマーク産地 牛肉:国産・アメリカ・ポーランド産地

46 冷蔵 3月 福留ハム

ぼてっと肉厚おうちでハンバーグ  
280g(固形量184g)

厚みにこだわったハンバーグと自家製デミグラスソースを合わせました。

小麦・卵・乳 (169kcal・食塩相当1.4g/100g)  
賞味期間:35日

皿:直径約15cm

本体 **298円**  
(税込 322円)

WEBの  
保存版

毎週注文OK!  
食料品からミルク、  
おむつまで

ご注文は  
こちらから!

紙カタログは配布していません

保存版カタログP.12掲載  
『特定原材料を使わない』シリーズ

食物アレルギーを引き起こす物質のうち、特にお悩みが多い『特定原材料』を使わずに開発したシリーズです。食物アレルギーがある方もない方も、安心してみんなで一緒においしく召し上がれます。

8品目不使用

- 卵
- 乳成分
- 小麦
- そば
- ピーナッツ
- えび
- かに
- くるみ

特定原材料を  
使わない うどんタイプ 90g (1人前)

国産発芽玄米使用。つゆの添付なし。

特定原材料を  
使わない 中華めんタイプ 90g (1人前)

国産発芽玄米使用。つゆの添付なし。

組合員さんの声  
たまご&小麦アレルギーの子にうどんを食べさせてあげたくて購入しました。長めにゆでてもやわらかくなりすぎず、美味しそうに食べています。  
京都生協 組合員さん

●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。