

2025年
3月3回

KITCHEN MEMO

配送センター
鶴見支所開発

新登場



減塩さば

(昆布仕上げ)

魚を食べたいけど
塩分が気になる…
減塩でもおいしい魚を
作ってほしい！
そんな想いに応えた
「減塩でもおいしいさば」を
開発しました

後味まろやかな塩味



減塩でもちゃんとおいしいの？

沖縄の海水を使った塩

青い海 + 昆布エキス

まろやかな塩味

うまみ成分グルタミン酸

に漬け込むことでうまみをプラス！

「減塩※でもちゃんとおいしい」を実現しました♪

※日本食品標準成分表(八訂)の塩さばと比較して約50%の塩分をカットしています。

さらに 骨取りで、より食べやすくしました！



骨取りなので、小さい
お子さんからご年配の方まで
お楽しみいただけます！

鶴見支所 木村



鶴見支所 正木

まろやかな塩味で、
そのまま焼くのはもちろん、
味噌煮やみぞれ煮にも
オススメですよ

塩分 約0.9% 塩分控えめで
食べやすい

1切約50gの小さめサイズ

NEW 新
パル・よど
開発商品

さば：ノルウェー・イギリス・
アイルランド産地

50 冷凍 4月 川喜
骨取り減塩さば
(昆布仕上げ)
200g(4切)

1切あたり
税込 162円 本体 598円
(税込 646円)

沖縄の海水を使用した食塩と昆布エキスを
合わせた塩水に漬込みました。
骨が残っている場合がありますのでご注意ください。
(291 kcal・食塩相当0.9g / 100g)



ざる：直径約15.5cm

予告

次回
3月4回
から

カタログが
リニューアル

～まとめて買いやすくなります～

「食べてSmile」の巻末にあった
日用品が「くらしのパートナー」にお引越しし



「からだに思いやり」カタログが
「食べてSmile」の巻末にお引越しし



●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。