

2025年
3月4回キッチン*メモ
KITCHEN MEMO配送センター
南枚方支所開発季節の
彩かきあげ
春

新登場

筍、菜の花、干し海老
春のよろこびを
かきあげに

お家で手作りだと、
野菜をカットして、衣をつけて、揚げて、
片付けるのも面倒なかきあげ。
もっと手軽に、
旬の食材を楽しんでもらいたい！
という想いで、何度も試作を重ねて
《夏》・《秋》・《冬》に引き続き
春にぴったりなかきあげを
開発しました。



組合員さんの声から、
たけのこを入れました！
食感や風味でそれぞれの
具材感を感じます。

南枚方支所
黒原

カリッとしたエビの
食感と風味がおいしい！
たきこみごはんにも
よく合います。

南枚方支所
辻

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
手揚げしているかき揚げ類の専門メーカーです。

旬のこだわり食材を、
素材を活かした製法で

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。
旬の「筍」「菜の花」に、風味とうまみ豊かな
干し海老とフレッシュ野菜を加えました。
たけのこのシャキシャキ食感と野菜の色味
が、見た目にも食欲をそそります。

あんしん生活
津田社長と
南枚方支所
職員一同

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)
- ▶さらにトースターで
カリッと仕上がります

筍

玉ねぎ

人参

菜の花

干し海老

1個
約20gの
食べやすい
大きさ

約6~7個/

NEW
新パル・よど
開発商品筍・干し海老・ベトナム
玉ねぎ・人参・菜の花・国産

レンジ

58

冷凍

4月
5回

あんしん生活

季節の彩かきあげ(春) 120g

筍、玉ねぎ、人参、菜の花、干し海老を入れた彩り鮮やかなミニかき揚げです。

小麦・卵・えび (187kcal・食塩相当0.2g/100g)

本体 398円
(税込 430円)

予告

昨年デビュー後、好評の季節の彩かきあげ<夏>
7月頃に企画予定です。お楽しみに!