

配送センター
南枚方支所開発

季節の
彩かきあげ

秋

にんじんの彩りと
根菜の食感で
秋の食卓を楽しむ

甘さを抑えて
リニューアル

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今年の新「秋」は具材を改良しました。



組合員さんの声から、
リニューアルしました！
彩りもよくなり、
素材のもつ甘み、旨みが
味わえます！

南枚方支所 辻

かぼちゃ → にんじんへ
甘さを抑えつつ
彩りと食感をUP!

南枚方支所 黒原

旬のこだわり食材を
手揚げでお届け!!

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あげ類の専門メーカーです。
国産素材の旨みを活かしたこだわりの製法で作っています。



あんしん生活
津田社長



▲人の手でいねいに

- 増量 New
- 具材
- にんじん
- さつまいも
- 玉ねぎ
- まいたけ

全て国産素材

リニューアル
新 開発商品

レンジ さつまいも、まいたけ、にんじん、玉ねぎ：国産

55 冷凍 10月 3回 あんしん生活

季節の彩かきあげ(秋) 120g
さつまいもと舞茸を入れた秋の味覚を感じるつまみ揚げです。 本体 398円
(220kcal・食塩相当0.2g/100g) 小麦・卵 (税込 430円)

おいしい
食べ方

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

