

2025年
11月3日回

KITCHEN MEMO

届いたその日は、“お寿司の日”。
手軽に冬の味覚を食卓へ。

南枚方支所開発

人気の大阪寿司を春夏秋冬、独自開発!!

・藻塩焼鯖押

・カニカマ押

・バターテラ押

・新香細巻

当日中にお召し上がりください

・ゆずいなり寿司

・伊達巻寿司

・巻寿司

冷蔵だからすぐ食べられる

7種入り

季節をあじわう

大阪寿司(冬)

デビュー!!

すぐに食べられて便利!人気の大阪寿司を季節の味で。
冬の味覚のおいしさをつめこんだ、第二弾ができました。

「ゆずいなり寿司」はさっぱりとしたゆずの香りと甘いいなのりの相性が良いです♪

秋冬が旬の鯖を押寿司に!脂がのった香ばしい香りが広がります。

当日中にお召し上がりください

冬のおいしさ

7種ご用意

米:国産 57 冷蔵 次回12月 回:1回 エスアールジャパン

季節をあじわう大阪寿司(冬)

1パック

押寿司や巻寿司の盛り合わせ寿司です。

小麦・卵・えび・かに (460kcal・食塩相当2.8g / 1包装)

消費期限:お届け日当日

本体 498円
(税込 538円)

伊達巻寿司

巻寿司
大阪寿司の定番

ゆずいなり寿司
さわやかな香り

新香細巻
食感が心地よい

カニカマ押
旨みをとじこめた

バターテラ押
大阪寿司の定番

藻塩焼鯖押
脂がのった



南枚方支所 橋本、黒原、小山、辻

地元大阪守口市

守口で作っています!!

お寿司やおにぎり、お弁当などの米飯を中心に製造されているメーカーです。

「大阪寿司」って…?

いわゆるにぎり寿司ではなく、押寿司や巻寿司などを盛り合わせた、大阪で作られる寿司の総称。

次回第三弾

季節をあじわう大阪寿司(春)

3月頃デビュー予定



※「くらしのパートナー」の配布がない方は、Web注文サイトeフレন্ズのWebカタログよりご確認ください。



クリスマスにぴったりの商品をご案内!

NEW 新

漆・ニス・塩ビ系塗料を塗った家具には使用しないでください。
●約縦30×横45cm●芯糸/ポリエステル100%、コーティング/塩化ビニル樹脂●中国製
●洗えません。60℃以上のものをのせないようにしてください。

汚れてもサッと拭き取れる
ランチョンマット
クリスマス柄

060251 2枚組

本体 498円
(税込 548円)



くらしのパートナーのP.12をご覧ください

宿根草

開花まで1~2年かかります。
2025年クリスマスには咲きません

クリスマスローズ ニゲル

060252 1株

本体 698円
(税込 768円)



花の大和

今回限り

●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。