

2025年
11月4回
KITCHEN MEMO

組合員さんに、四季を感じる漬物を楽しんでもらいたい！
そんな想いから開発しました。
秋に引き続き、冬は柚のさわやかな香りが
楽しめる浅漬けをお届けします。

さっぱりなのに、ほつとする。
冬にぴったりの浅漬けができました。



配送センター
樋之上支所・西くずは店
合同開発

四季を味わう

柚薫る
冬の浅漬け

デビュー



かぶらの
ほんのりとした甘みと
みぶなのシャキシャキ
食感がバ地よい
浅漬けです♪

樋之上支所 森、塚本



袋から出すだけ！
箸休めに
ぴったりです。

西くずは店 佐野、岡田

味はもちろん
歯ごたえにも
こだわりました！

協力してくれたのは「パル・よど」
開発商品「みずなす漬」
などでおなじみの堺共同漬物さん

大阪「堺」で、生産者様・お客様・従業員の皆「共同」で、
おいしい「漬物」をお届けしたい！という想いで
日々取り組んでいます。

堺共同漬物 林野さん



新 パル・よど
開発商品

かぶら・みぶな：国産

69 冷蔵 12月2日 堺共同漬物

四季を味わう
柚薫る冬の浅漬け

120g 本体 248円 (税込 268円)

かぶらの甘みとみぶなのシャキシャキとした食感。柚の薫りが立つ浅漬けです。

(45kcal・食塩相当2.2g / 100g) 賞味期間お届け日を含め5日

かぶら
みぶな
皮な



予告

2026年3月ごろに、季節の浅漬け＜春＞も登場予定です。お楽しみに♪

50周年感謝祭! 今回最終

感謝の気持ちを込めて、このページの
商品はすべて50ポイント付与の対象!

「もぐもぐマルシェ」P.4をチェック

50ポイント

お正月準備号

ご予約受付は
今回最終!

カタログは
先週配布

●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。