

2026年
2月2回

KITCHEN MEMO キッチンメモ

配送センター
樋之上支所・西くずは店
合同開発

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・冬に引き続き、梅の風味で春を感じる
浅漬けをお届けします。

春にぴったりなのに、ほっとする。
さっぱりなのに、ほっとする。
春にぴったりの浅漬けができました。



春の訪れを感じさせる梅フレーバーに
旬の野菜『春キャベツ』『スナップエンドウ』
を使用した、オリジナルの浅漬けになり
ます。梅の風味と野菜の食感を
楽しんでいただきたいです！

樋之上支所 森、塚本

何度も試食して、春を感じる
組み合わせを考えました！

食材は、菜の花や白菜、
フレーバーは梅、桜、しそなど
組み合わせを色々と試し、
食感の良い春キャベツと、
浅漬けではめずらしい
スナップエンドウに
梅のフレーバーを合わせました。



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。



おうちで
焼き芋！

330 冷蔵 毎週企画
千葉県 多古町旬の味産直センター
さつま芋(紅はるか)
600g(2~4本) 本体 398円
(税込 430円)



石焼きいも 黒ホイル
サンホイル オーブントースター専用
25cm×5m
特別価格 本体 258円
(税込 284円)

森林資源を守る
食文化
エシカル大特価
特別価格
本体 258円
(税込 284円)

四季を味わう 梅薰る春の浅漬け

デビュー



スナップエンドウの
シャキシャキ食感もおすすめ
ポイント！梅の香りで春を
感じることができます♪

シーズン
新
開発商品

キャベツ:国産、スナップエンドウ:中国産
52 冷蔵 残:3月
2回 堺共同漬物

四季を味わう
梅薰る春の浅漬け
120g 本体 248円
(税込 268円)
(35kcal・食塩相当2.6g / 100g) 賞味期間:お届け日含め5日

スナップエンドウ
春キャベツ

