

2026年 3月2回 KITCHEN MEMO



配送センター 南津守支所開発

新登場

京のおばんざい 今日のおかず

ぶり大根

ぶりの旨みが染み出した、

湯せんで手軽にできる

ぶり大根

タレの味は何度も
試食を重ねて決定!



ぶりにも大根にもかま・あらの旨みが
しっかり感じられるバランスの良い
味付けにだわりました!

忙しい時も、
パッと手軽に
魚料理を♪



南津守支所 名本



かま・あらを使って
出汁をとった、
旨みたっぷりのタレ



国産のぶり和大根を使用。
大根は分厚く、やわらかいので
旨みがジュワ〜ッとよく染み出す

組合員さんへのアンケートと
職員の試食から、
かま、あらを使用したタレで作ることで
旨みを感じられる味わいにしました!



南津守支所 藤岡

ごはんによく合う
味付けでおはしが
進みます!



京都の
おばんざいを作っている
メーカーさん

ご協力いただいたのは秋月さん!

株式会社 秋月は、京都市南区吉祥院を拠点に「食を通じて、笑顔の輪を創る」ことを理念に、地域の食卓に「おいしさ・安心・信頼」をお届けしています。私たちは「この商品を、自分の家族に食べてもらいたいのか?」という視点を大切に、原料選びから製造工程、味付け、衛生管理を行い、家族に胸を張ってすすめられる品質を追求しています。この商品は、南津守支所の職員さんの意見をもとに、大根のやわらかさやタレの味の濃さ、かまをいれるかを何度も調整し、納得の味を作りました。組合員さん1人1人を家族のように思い作りましたので、こだわりのぶり大根をぜひ食べてみてください。 秋月 松本さん



凍ったまま
湯せんで 約7分



小鉢に分けて
約2人前!

NEW

パル・よど
開発商品

湯せ (大根:国産、ぶり:国産)
50 冷凍 (4月2回) 秋月

京のおばんざい
今日のおかず ぶり大根 280g

国産のぶり和大根を煮付けました。
温めるだけの簡単調理で手軽に食べられます。
小麦 (102kcal・食塩相当1.88g / 100g)

皿:直径約17.5cm

本体 548円
(税込 592円)

⚠ かまやあらを使っているため骨が入っている場合があります。
お召し上がりの際は骨にご注意ください。

●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。