

冷蔵庫の残り野菜と炒めても◎

2026年
8月2回

KITCHEN MEMO

配送センター

北枚方支所
開発

安部

食感の良い
国産若鶏肩肉

肩肉(肩小肉)って?

むね肉のあっさり感
と、もも肉のような
プリプリ感が特徴
の部位です。ごはんがすすむ!
おかんのタレ鶏

笠崎

中村

新登場

甘みのある
醤油ベース
のタレパルコープの
お店で開発した
「オカンが作った
焼肉のたれ」を使用!

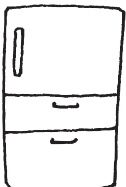
中磨

タレとお肉、おいしい
組み合わせを目指して開発!お肉 むね肉or肩肉で食べ比べ、
タレの絡みが良くパサつかない
肩肉(肩小肉)に決定!タレ 野菜とあわせてもおいしい量
を目指しました。自分たちで
調理しながら、
ベストな味を
研究しました!野菜を加えて
約2人前

おいしい食べ方

おすすめ
野菜 キャベツ 100g 玉ねぎ 80g にんじん 20g ほかに、どんな野菜でも
合わせやすい◎

1

まずは「おかんのタレ鶏」
を冷蔵庫で解凍

2

お好みの野菜を加熱し、
皿に取り出す。

3

フライパンで「おかんのタレ鶏」
を炒めて、火が通ったら②を合
わせて軽く炒めて完成!NEW
新パル・よど
開発商品別チラシ
「開発商品大集合」も
ご覧ください

フライパン

(鶏肉:国産)

47

冷凍

9月
4回

マルイ食品

ごはんがすすむ!

おかんのタレ鶏(肩肉) 200g

国産若鶏肩肉をカットして、パルコープ店舗開発の「オカンが作った焼肉のたれ」で味付けをしました。

皿:直径約16cm

1点につき
10
ポイント本体 398円
(税込 430円)よりどり3点以上で
本体 98円均一

『もぐもぐマルシェ』9ページをご覧ください

お盆休み明けは
いつもの
おかず

『もぐもぐマルシェ』2ページをご覧ください

●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。