

パルコブ・よどがわ生協のオリジナルカタログ

組合員の願い・作り手の思いを商品で広げたい



おいしいもの食べてみんな笑顔に

2011年 9月2回

注文書提出日	9/5	6	7	8	9
商品配達日	9/12	13	14	15	16

●口座引落日/9月27日※

注文方法 注文書おもての6ケタ注文欄に6ケタ番号と注文数量を記入してください。

注文書おもて

1156019	11
1156027	11

岩手鴨鍋セット次回より再開です

毎年大人気の「岩手鴨鍋セット」の工場は岩手県大船渡市にありま
す。3月11日の震災では、この工場にも津波が押し寄せ、1階天井まで浸
水する大きな被害がありました。港のどこの市街地は今もがれが残り、
悲惨な状況でしたが、工場の方は従業員さんの尽力でなんと
か復興のめどが立ち、次回9月3回から再開できることになり
ました。今も仮設住宅から通勤される従業員さんがたくさん
おられる中、今年も大船のみなさんにおいしい鴨を、とが
んばっておられます。ぜひ利用して支援をし続けてほし
いと思います。 パルコブ商品本部 坂口隆史

岩手県
大船渡市の
工場に行っ
てきました



ココラボ 秋のデビュー第2弾

2011年から2つの生協と一緒に力を合わせ、大阪北部・大阪市内・大阪北東部エリアの組合員さんの声をもとに商品・カタログづくりをすすめ、10年がたちました。

より組合員さんに近い商品づくりをし、組合員さんの商品へのこだわりが形にできるよう、
パルコブ・よどがわ生協オリジナルの共同開発・
ココラボブランドがデビュー!



ハム&茶わんむし

ココラボにこんな思いをこめました

- ① 組合員・生協・生産者や取引先、三者の共同の顔を表す丸いデザイン
- ② お互いの思い情報を伝えあう「コミュニケーション」の「コ」
- ③ 人と人が共同で創造する「コラボレーション」の「コラボ」

ハムの味がちゃんとしておいしい。

組合員さん

「生協の味」
しっかりしているので破れにくく、サンドイッチやハムエッグ、お弁当などによく使えます。

- ハムを使う料理ベスト3
- 1位 サラダ
 - 2位 サンドイッチ
 - 3位 ハムエッグ
- モニターアンケートより

生協担当者

肉本来の味がしてすごくおいしい!!
1パック3枚の少量パックなので使いやすいですね。

パルコブ都島支所
野尻 智弘
40g×3の量は?
ちょうどよい 93%
モニターアンケートより

メーカー

着色剤、保存料、着色料などは使わず、お肉本来のうまみを生かしてつくったハムです。

信州ハム
古金さん

組合員モニターさんにも好評!

組合員さん

「生協の味」
本当におだしの味がしっかりしていておいしい。

だし感は?
ちょうどよい 92%
モニターアンケートより

生協担当者

「生協の味」
だしがきいててめっちゃうまい!

松茸も入っておいしいです。

パルコブ大東支所
高柳 直人(前)・小西 雅彦(後)

メーカー

幅広い年齢層の方にお召し上がり頂けるよう、昔ながらの『おだしを取る』という作り方にこだわりの味あいに仕上げています。

太陽食品 佐尾さん

無塩せきのロースハム

1パック標準3枚入り
少量で使えて便利

新登場

無塩せき
(豚肉(カナダ産物))

冷蔵 毎週 信州ハム
企業

Co-op ロースハム
使い切りパック

40g×3 (1パックあたり86円)

ほんのりとしたスモークの薫りが食欲をそそるロースハムです。

(83ml・食塩相当0.7g/40g) 賞味期間:15日

ココラボ記念
258円

「だし」にこだわり

だし取りから始める昔ながらの製法。鰹節、北海道利尻昆布、椎茸を炊き上げた一番だしを卵と合わせ、上品な味わいに仕上げました。

新登場

2 冷蔵 毎週 9月 4日 太陽食品

Co-op 鰹と昆布の一番だし

松茸茶わんむし

150g

4種類の具材(松茸、枝豆、蒲鉾、鶏肉)が入った、鰹と昆布を炊き上げた一番だし仕立ての茶わんむしです。

(37ml・食塩相当1.1g/100g) 賞味期間:13日

ココラボ記念
88円

予告
次回9月3回以降の
ココラボは

9月3回 Co-op 鰹と昆布の一番だし
海老茶わんむし 150g

次回は海老で
誕生!!

9月4回 Co-op あらびきポークウインナー 95g×2
10月1回 Co-op 国産ボンレスハム 60g×2

ココラボ商品が
続々デビュー!