

# パルコープ・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

食べて **Smile** オリジナル

2011年 **10月1** 回

注文書おもと	9/26	27	28	29	30
注文書提出日	10/3	4	5	6	7

おいしいもの食べてみんな笑顔に  
注文方法 注文書おもとの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。

注文書おもと	1156019	1156027
--------	---------	---------

●口開き曜日/10月27日

**生協**の便利な冷凍食材で大助かりのわが家の夕食。でもこれまで「豚味噌ステーキ」は重厚なメニューという先入観があり、あまりいい記憶にありませんでした。今回試してみたところ「ん?小ぶりなサイズで食べやすい」それに味噌の風味で「ごはんがどんすすむ〜」(子どもも「バクバク!」)と認識を新たにしました。わが家のお助けフライパンメニューが1つ増えました。 **カタログ作成担当 寺井**

リニューアルでこげつきにく改善! 4ページをご確認くださいね。

**ココラボ** 秋のデビュー第4弾

# 国産豚モモ肉でつくった **ボンレスハム**

組合員さん



生協担当者

メーカー

組合員モニターさんにも好評! **ロースハムとはちがう良さがある!**

**声** トースターで少し焼いて、きゅうりやにんじん、長いもを巻いてお弁当のおかずに使っています。

このボンレスハムはロースハムにくらべて厚みがあるので、「ロースハム」は→ **サラダ**に「ボンレスハム」は→ **サンドイッチ**や **ハムエッグ**に使っています。

お肉の存在感がある。

厚さがちょうど良い。

厚みがあるので食べ応えあり。



パルコープ北枚方支所 配達担当者

このボンレスハムは脂肪が少なく赤身が多いのが特徴。 **サンドイッチ**におすすめです。

信州ハム 工場長 古金さん

お肉の味がしっかりして、とてもおいしい。

**無塩せき製法**

保存料・発色剤・着色料などは不使用。お肉本来のうまみが味わえます。  
※無塩せきは、製造工程で亜硝酸塩などの発色剤を使用せずに製造することです。



1パック 標準4枚入

**7** 冷蔵 毎週 信州ハム

co.op 国産ボンレスハム

60g×2

1パックあたり **129円**

**258円**

国産豚もも肉を使用し、食感と風味豊かに仕上げたボンレスハムです。(70g×食塩相当1.0g/60g当り) 賞味期間:15日

子どもが喜ぶお弁当



キャラクター弁当に

**ブタさん弁当!**  
おにぎりの上にブタの顔の形に切ったハムをのせ、のりで作った目と口、チーズで作った鼻をのせます。

## お弁当づくりに大活躍



**157015** 有明産産地限定 味のり 10切60枚 **298円**



**157023** 北海道産 冷凍ホールコーン 500g **398円**



**157031** 若どりモモ唐揚げ (レンジ) 500g **598円**



若どりのモモ肉を使用、しょうゆベースの味付けにガーリックの風味をきかせた旨味のある味わいが特徴です。(394g×食塩相当1.1g/100g)