

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



おいしいもの食べてみんな笑顔に

2011年 **9月4回**

	月	火	水	木	金
注文書おもと	9/19	20	21	22	23
商品配達日	9/26	27	28	29	30

●口蔵引落日/10月12日※

運 動会や遠足、行楽など秋はお弁当を作る機会が多いですね。おかずの定番といえば、やっぱりウィンナー。私はタコさんカニさんの飾り切りしかなかったのですが、娘のお弁当だと思って調べると、本当にいろいろ種類があるのでびっくりでした。簡単そうなお花にチャレンジしてみました。ちゃんとお花に見えるかな？

試してみました(ウィンナーのお花切り) カタログ作成担当 寺井

フライパンで焼いて、ミックスベジタブルのにんじんとコーンをのせる。



ココラボ 秋のデビュー第4弾 あらびきポークウィンナー

2011年から2つの生協が一緒に力を合わせ、大阪北部・大阪市・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、パルコープ・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！



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」

パリッとした歯ごたえ ジューシーな味わい

組合員さん
お弁当や朝食に大活躍です。娘たちが大好きです。いろいろ手を加えるよりも、ボイルして何もつけずそのまま食べています。

生協担当者
あらびきなので皮はパリッと！中はジューシー！肉のうまみがあっておいしいです。沸騰したら火を止めて余熱で調理したら、割れずにおいしくできました。一度お試しください。

メーカー
組合員さんの立場にたったものづくりを大事にしています。技術を工夫し、組合員さんの要望にお応えできる商品をつくれるよう努めています。

豚肉のうまみをひきだす肉粒感
原料にアメリカ産・カナダ産の豚肉を使用。肉挽機のプレートを5mm以上に設定し、1回だけ挽くことによりジューシーな肉粒感を実現しました。

無塩せき製法
保存料などの不要な添加物は使用せず、無塩せき製法で仕上げています。
※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。

組合員さんのウィンナー 大活躍メニュー

デビュー前のモニターアンケートより



ココラボ記念 **258円**

パリッとした食感とお肉の旨みが活かしたあらびきウィンナーです。賞味期間:15日

予告 **次回10月1回** **ココラボは** **第5弾** **cc.op 国産** **10月1回** **ボンレスハム 60g x 2** **誕生!!**

●商品価格には、消費税5%が含まれています。 ポイントは税抜き価格(本体価格)に対してポイントがつきます。※商品の包材デザインは変更してお届けする場合がありますのでご了承ください。