

ちょっと味見してみたい

まずは少量でお試しいたい

の声に
応えて

春の試してナットク

第5弾

3月5回～5月2回まで
お試し商品をご案内します。



新物

組合員さんが選ぶ
人気商品総選挙
ランキング

2016年9月12日～9月30日の期間に主に
インターネットで投票を行いました。



おかげさまで 1位になりました

コープきんぎ利用点数上位の人気商品100点の中
から昨年投票を行い、水産部門で1位、総合でも
1位になった「氷温甘塩さば切身」。ノルウェー産の
脂のつたさは氷温製法と食塩のみで仕上げて
います。魚嫌いのこともバクパク食べられる
とのお声もいただいています。

お話ししやすい2切を
ご用意しました。ぜひ、一度
おためしください。



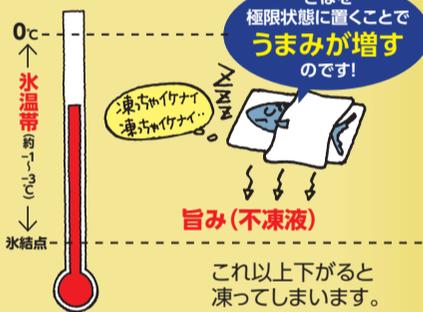
ダイヤモンド
西田さん

子どもが急に「魚が食べたい」と言うのですが、
これなら解凍にもあまり時間がかからず、
焼いたり、味噌漬けや煮付けにできたりなど
便利です。包丁やまな板も使わないので
助かっています。 パルコフ 組合員さん

人気のヒミツは？

氷温熟成 だから うまみじゅわ～

0℃～モノが凍るまでの温度帯「氷温帯」で熟成
させることで旨みを引き出しています。



さばを
極限状態に置くことで
うまみが増す
のです！



旨み(不凍液)
これ以上下がると
凍ってしまいます。



少量
企画

塩分
約1～1.5%
(さば:直径約15.5cm
ノルウェー産)

お一人様
2点まで

1切あたり
本体 64円

特別価格
本体 128円
(税込 138円)

215 冷蔵 次5月 次回1回 ダイヤ

氷温甘塩さば切身 135g(2切)
さばを氷温製法で甘塩タイプの塩さばに仕上げ
ました。

氷温甘塩さば切身は毎週企画があります

カットせず株のままの方が冷蔵庫に入れても
熟成し、おいしくいただける。
でも、それだとまな板も汚れるし後始末が
大変！何より届いてすぐに食べたいから
カットしたものがほしいんです。
そんな組合員さんの声にお応えし、カット
タイプのもので作り直しました。

元
大阪
地
大
生野区

キムチのきもちを食べやすくカットしてほしい！ の声から生まれました



キムチのきもち
(カットタイプ)
名称:はくさいキムチ(別称)
原材料名:白米、大葉、ツナ、漬け材料(食
卓用、食塩、砂糖、ブドウ糖)、にんじ
ろ、オリーブオイル、風味調味料(濃
縮)、アミノ酸等、ソルビット、酸味料、
調味料の部(大豆、小麦、ゼラチン等)

おいしく食べて
ほしいから、
お届け日含め3日で
ご賞味ください。

新登場 辛さ★★★

182 冷蔵 コーライ食品

キムチのきもち(カットタイプ)
140g

大阪鶴橋キムチ本来の味をお手軽に食
べていただけるようにカット。 小麦 本体 198円
消費期限お届け日含め3日 (税込 214円)



少量
企画

加工食品
2位

組合員
さんの
声

酢の物にしてるけど、甘くなく
酸っぱくなく、ちょうどよくておい
しいです！なんでも浸けたくな
ります。 パルコフ 組合員さん



360ml

20 次5月 次回3回 トキワ

べんり酢 360ml

色々使えるバランスのよい
合わせ酢。 小麦

賞味期間:1年2カ月

こどもの日の食卓に
手巻き寿司はいかがですか

お試し
少量

本体 378円
(税込 408円)

通常1ℓは
コチラ



21 次5月 次回2回 トキワ

べんり酢 1ℓ

小麦 本体 760円
(税込 821円)
賞味期間:1年2カ月



日持ちがして使い切りで便利。
CO-OP「べんりな木綿豆腐」で
おなじみの「さとの雪」で
作った白和えです。
豆腐を作った時に出た
原料を使ってるんですよ。

お試し用に
1パックを
作りました！

647 冷蔵

さとの雪食品
お試し用
こんにやく白和え
80g 原料:漬伝子組換えでない

豆腐工場で作った豆腐をたっぷりを使用した
白和えです。 小麦

(109kcal・食塩相当0.6g/80g) 賞味期間:22日

通常企画160g(80g×2)は5月3日に案内予定



限定価格
本体 108円
(税込 117円)