



KITCHEN MEMO

あなたの暮らしを豊かにする情報をお届けします♥

組合員さんの
声

お鍋に入れても縮まず大ぶり

この贅沢感がしあわせ♪
「かきはコープで買う」って決めてます。

パルコープ 組合員さん



この縮みにくさ、
どんな技が
使われているの?



技その1
かきの本場、
広島のきれいな
海で育ったから

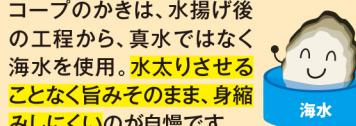
コープのかきは、生食用かき
を育てるエリアに指定されている
清浄海域で育ったものです。

技その2 水太りしないよう海水を使うから

海で育ったかきは、洗浄や
保存に真水を使うと、どんどん水を吸って水太りする
ため、加熱すると縮んでしまいます。



コープのかきは、水揚げ後の工程から、真水ではなく
海水を使用。水太りさせる
ことなく旨みそのまま、身縮
みしにくいのが自慢です。



**旨みが
ぎゅうやつ**

ぱりぱり

今年は収穫量も安定して
いるため1袋の量を
増やして(170g→200g)
価格はそのまま
買いやしくなりました!



パルコープ 水産仕入れ担当 松井

あわてて使い切らなくても
大丈夫。好きな量だけ
使えるバラ凍結

バラ凍結 広島県産

倉橋島海産

co-op

**冷凍かき
(大粒)**



200g



特別価格
本体 478円
(税込 516円)

半期に一度



2 冷凍 次回1月
200g×2

特別価格
本体 948円
(税込 1,024円)



広島県産の大粒かきをバラ凍結しました。