

あると
助かる

時短おかずの つよ〜い味方!



パーティー
メニューにも
おすすめ

ミニハンバーグに
してホットプレートで♪

**組合員
さんの
声** パラパラミンチ、常備
しておくで“たくさん”も
“ちょっと”使用も自由
自在! 解凍もすぐにできて
とっても便利です。

パルコープ 組合員さん

裏表紙では
「大根ステーキ
きのこソース」
レシピを
ご紹介♪

たっぷり
いろいろ 使える **700g!**



国産牛 国産豚

牛5 = 豚5

ミンチで時短!
キーマカレー
＜作り方＞2人分

- 1 玉ねぎ(1個)はみじん切り、トマト(1個)はざく切りにする。
- 2 フライパンにオリーブ油(大さじ1)、にんにくのみじん切り(1/2片分)を熱し、香りが出たら1とミンチ200gを炒める。
- 3 ふたをし弱火で10分ほど煮る。
カレールウ2片、塩・胡椒各少々を加えてとろみがつくまで煮る。

10 冷凍 国産・JA全農ミートフーズ
国産合挽パラパラミンチ
700g

100gあたり
本体 **126円**

半期に一度

特別価格
本体 **880円**
(税込 950円)

国産牛と国産豚を5:5の割合で使用した合挽ミンチです。
チャックシール袋入りで、保存も便利です。