

2018年  
2月3回

# キッチン\*メモ KITCHEN MEMO

あなたのくらしを豊かにする情報をお届けします♡

4~5ページで  
ひなまつりの彩りレシピを  
ご案内。ぜひご覧ください

## 味しみじんわり

**組合員さんの声**  
このロールキャベツは本当に  
おいしくて、子どもも大好き!  
すぐになくなってしまいます。  
パルコープ 組合員さん



にんじん・パプリカは  
花型に抜き、スナップ  
えんどうを入れて  
春の彩りに♪



ロールキャベツが  
ほしい!  
おうちで  
手作り  
したような



と配送センターの職員の試食や  
意見をもとに開発しました。

**このロールキャベツの  
こだわりポイントは2つ!**

その  
**1**



一般的なロールキャベツは、鶏肉、豚肉  
が使われているものが多いのですが、本  
品は**牛5:豚5の割合の合挽ミンチ**を  
使って、**お肉の旨みを味わえる**ように  
しています。

その  
**2**



牛・豚肉、キャベツ、玉ねぎは国産です。  
具材を**未加熱のままキャベツにくるん**  
でいるので、**おうちで煮込んでいた**  
**くことで、ジューシーに仕上がります。**

よどがわ生協  
第2支所

**柴田さんちで  
食べてもらいました!**



旨みが  
じゅわ〜

4個入

煮る 牛5:豚5

**2** 冷凍 次回4月1日 エービーエス商事

**味わい国産  
ロールキャベツ**  
280g(4個)

1個あたり  
本体 **115**円

本体 **458**円  
(税込 495円)



**お鍋でぐつぐつ  
煮るだけカンタン!**  
思いのほか短時間でできました。  
キャベツの歯ごたえがあり、  
食べると中から肉汁が  
じゅわーと口の中に広がって、  
とてもおいしかったです。

1歳の子どもの  
おいしそうに食べて、  
おかわりをせがみました♪

国産の牛肉・豚肉を使用し、未加熱のままキャベツ  
にくるんでお肉のおいしさを引き立たせました。  
小麦・卵 (73kcal・食塩相当0.3g / 1個70g)