

# 今年新登場

# はる かげ 春風

こんなおせちです!

## パル・よど 開発商品 オリジナルおせち

今やおせちは作るよりもセットで買う時代になってきました。いろいろなお店がおせちセットを販売する中で、より生協らしく、「組合員さんのご意見を反映できるおせちセットを」と生協オリジナルおせちを作ってきました。一番ご利用の多い3~5人前のオリジナルおせちがいよいよ今年デビューです!

### こだわり その1 ひとくちたべて「あ、おいしい!」と笑顔になるおいしさにこだわった調理

たとえば...

**鮑うま煮**  
肉厚のあかね鮑をふっくら炊きあげました。

**黒豆**  
2Lサイズの大粒黒豆を、糖度40%まで甘さを控えて豆本来の味をひきだしました。

**ふっくらぶり照焼**  
毛細血管まで血抜きした刺身用のぶりを高温で一気に焼きあげます。

**ふわとろ豚角煮**  
低温でじっくり脂を落とし冷めてもやわらか食感。

**【二の重】**  
だし巻玉子、味付ひろうす、ふわとろ豚角煮、もちりチーまる、鮑うま煮、寿高野豆腐、椎茸味付、帆立風海鮮巻、にしん一口巻、ふっくらぶり照焼、かに姫万頭、きめさや、味付小梅人参

**【三の重】**  
合鴨スモーク、生ハムマリネ、中華くらげ、白花生、いなか漬、いくら醤油漬、キャラメルどーなつ、花餅 チェリー、和風チキンサラダ、エビのぷりぷりサラダ、牛タン入りポロニアソーセージ

**【一の重】**  
たらこ旨煮、若桃甘露煮、黒豆、伊達巻、紅白なま酢、味付数の子、焼海老、田作り、たたき牛蒡、紅蒲鉾、白蒲鉾、鳴門芋きんとん、栗甘露煮



約 3~5 人前 31日 宅配 重箱3段 紙製 味の濃さ(目安)

重箱1段のサイズ:約横20×縦20×高さ6(cm)  
アサヒケーティング はる かげ  
**生協オリジナル 春風 三段重 (37品)** 小麦・卵・乳・えび・かに  
1067 12月31日お届け 冷蔵 製造後冷凍で保管し、解凍してお届けします  
消費期限:1月2日までにお召上がりください

予約のみ  
予約価格 本体 **13,800円**  
(税込 14,904円)

### こだわり その2 お子様にもご年配の方にもご家族、ご親戚皆さんで楽しんでいただける三世代おせち

**おせちの基本食材**  
・黒豆 ・田作り  
・伊達巻 ・にしん一口巻  
・栗きんとん など

**関西らしさのこだわり**  
・ぶりの照焼  
・だし巻玉子

**お子様も楽しめる洋風食材**  
・生ハムマリネ・エビのぷりぷりサラダ  
・もちりチーまる (チーズかまぼこ)  
・キャラメルどーなつ などの甘味も追加

### こだわり その3 開発には組合員さんのお声や 配送職員の生の声を生かしました



事前に「おせちセット」を利用している職員からアンケートで要望や方向性をまとめ、試食会で試作品の意見を集めました。

「お魚が少ない」「黒豆がおいしいので量をふやして」など計3回の試作をへてようやく完成。

商品にはアンケートが入ります。組合員さんのご意見をたくさん取り入れていきます。

### 職員の試食会でも大好評



9/15(土)・17(月)に行われた迎春商品学習会でも大好評でした!  
豚角煮、冷めたままでもとろとろでした!  
「ぶり、こんなに美味しい食べたあ!」  
「こんなに美味しい!」  
北枚方支所 西山 平野支所 新見・水田

「どれも家族が大好き!」  
「あっぱれ!」  
南寝屋川支所 宮本・佐藤・金本

ご注文期間は **10月22日(月)~11月2日(金)** 【10月5回・11月1回の注文書】