

かずのこ本来の歯ごたえ・旨味が味わえるカナダ産の無漂白かずのこです

生協の無漂白かずのこ

組合員さんの声

生協の無漂白
塩かずのこ

歯ごたえがあって
おいしいです。
パルコープ 組合員さん

組合員さんの声

生協の
味付数の子

味付けなくて
いいのが楽。
パルコープ 組合員さん

組合員さんの声

生協の
味付数の子

濃すぎずちょうど
よい味付だった。
パルコープ 組合員さん

漂白しないことで残る
素材のうま味・歯ごたえ

漂白するときれいな黄色になりますが、反面、風味やうま味、ポリポリとした歯ごたえまで抜けてしまうことが多いです。生協はかずのこ本来のおいしさを大切にするため、「漂白しないかずのこ」にこだわっています。

素材がいいから
シンプル加工でここまでおいしい！

塩・水のみ※をつかったシンプルな加工法で仕上げるため良質のかずのこを厳選し、丁寧に加工。原料は歯ごたえがしっかりのカナダ産に限定。水揚げ地に近いバンクーバーで鮮度が良いうちに加工。
※味付かずのこには調味料を使用しています。



見た目 味わい 食感 香り ポリポリという音の
五感で味わってほしいから
手間暇かけています

漂白をしないため、選別やごみの除去はすべて手作業。使用する水は味や臭いに大きく影響するので、毎日水の試飲とかずのこの試食をおこない、品質を保っています。

2 頁掲載品

カナダ産

9001 冷蔵 丸長水産

生協の無漂白
塩かずのこ 190g

(90kcal・食塩相当18.0g/100g)

賞味期間:4カ月

年末予定価格より本体100円お得

予約価格 本体 1,980円
(税込 2,138円)



大サイズ 昨年より10g増量



解凍

カナダ産

9009 冷凍 丸長水産

生協の味付数の子 80g

(103kcal・食塩相当1.4g/100g)

小麦

年末予定価格より本体100円お得

予約価格 本体 880円
(税込 950円)

中小サイズ



- 塩かずのこは塩抜きしすぎないのがポイント
塩抜きしすぎると苦味が出てくるので、少し塩分を感じるぐらいで。
- 味付かずのこは急速解凍しないこと
冷蔵庫で約7~8時間ゆっくりと解凍してください。

すっきりとした甘さでふんわりしてきめの細かい生地 of 伊達巻です

甘さひかえめ

伊達巻

組合員さんの声

甘すぎず、食べやすく、
とてもおいしかった。
パルコープ 組合員さん

甘さがくどくなくてすっきりと
上品な味の伊達巻が欲しい

組合員さんの声から開発された商品

上白糖の他に、和三盆糖やアカシアのはちみつを使用して「すっきりとコクのある甘さ」になっています。ほっとする甘みでおせち料理の箸休めにもなりますね。

味とやわらかさのひみつ

スケソウダラのすり身をていねいに練って基本の生地を作り、糖類を加えて発泡させながらやわらかく弾力のあるものに。たまごで伸ばした生地をゆっくりじっくりと焼き上げ、割れないように少し冷まし、「巻くす」でしっかりと巻きます。

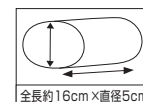
15 頁掲載品

砂糖配合量は全体の13%以下
和三盆糖を砂糖中5.6%使用

9114 冷蔵 能登半島

CO-OP 甘さひかえめ
伊達巻 310g

ふんわり、しっとりした食感の伊達巻です。甘さをほどよく抑え、あっさりとした味わいに仕上げています。



年末予定価格より本体82円お得
予約価格 本体 598円
(税込 646円)



お届け回
12月4回
12月最終回

(172kcal・食塩相当1.1g/100g) 小麦・卵 賞味期間:1月6日

ハチミツを含む食品のため、1歳未満の乳児には与えないでください。

昔ながらの杵つき製法だから、のび・コシがちがいます

杵つきもち

組合員さんの声

お粥うにに使ったが、
杵つきもちは形が
くずれなかった。
パルコープ 組合員さん

組合員さんの声

昔食べてたようなよく伸びる
弾力があるもちで
すごくおいしかった。
パルコープ 組合員さん



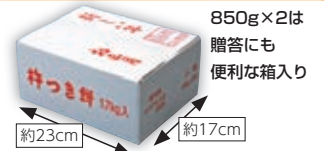
機械の杵でぺったんぺったん。手づくりと同じ製法で丁寧につきあげます。



袋詰めの前に点検。ピークの年末は、全従業員フル稼働で製造しています。



キッコー製菓のみなさん



850g×2は
贈答にも
便利な箱入り

約23cm 約17cm

1袋約15～16個入

20 頁
掲載品

トースター 煮る

キッコー製菓

杵つき
もち

9150 850g

年末予定価格より本体 80円 お得
予約 本体 760円
価格 本体 (税込 821円)

※850gに箱は
ついていません

お届け回
12月最終回

9151 850g×2(箱入り)

年末予定価格より本体 190円 お得
予約 本体 1,410円
価格 本体 (税込 1,523円)

1袋あたり
本体 705円

お届け回
12月最終回

(236㎖・食塩相当0g/100g) 賞味期間:10日

合わせて
どうぞ

20 頁掲載品

9156 西京味噌

西京白みそ 京丹波 300g

原料:遺伝子組換えでない (243㎖・食塩相当4.9g/100g) 賞味期間:6カ月



組合員さんの声

甘すぎず、さらっとした
ちょうどいい加減です。
パルコープ 組合員さん

お届け回

12月3回

12月4回

12月最終回

富山 コシヒカリ

富山県西部に位置する JAいなば
JAいなばに産地を指定した
お米です



富山県の8～9月の平均気温は 25℃、夏場も 3,000m 級の立山連峰の雪解け水を水源とした北アルプスの冷たい水を豊富に使用し、コシヒカリが最もおいしく実る気候条件で栽培しています。人手不足や費用負担を軽減するため、機械・施設の共同利用、共同作業を行い、助け合ってお米作りをしています。

組合員さんの声

年末にオススメしてもらってから
すごく気に入っています。
パルコープ 組合員さん

パル・よどがわ生協の富山コシヒカリは
1等米のみ使用

お米には等級があります。
パル・よどがわ生協の
富山コシヒカリは品質にこだわり、
1等米のみ使用しています。



これが
1等米の印!

27 頁掲載品

新米

お届け回

12月3回

12月4回

12月最終回



5kg

写真は普通精米です

※自動注文の方も予約価格でお届けします。

全農パールライス

富山コシヒカリ

9204 無洗米

無洗米
5kg

年末予定価格より本体 200円 お得
予約 本体 2,080円
価格 本体 (税込 2,246円)

9205 普通精米

普通精米
5kg

年末予定価格より本体 200円 お得
予約 本体 1,980円
価格 本体 (税込 2,138円)

おいしいお米をお届けしたいから、
産地とのつながりを大切にしています。

今年も職員が
産地研修に行ってきました!



組合員さんが
稲刈りツアーに行きました。

2019年産地研修の様子

27 頁掲載品

新米

お届け回

12月3回

12月4回

12月最終回

5kg×2



写真は普通精米です

※自動注文の方も2個以上ご登録の場合、予約価格でお届けします。

全農パールライス

富山コシヒカリ

9206 無洗米

無洗米 5kg×2

予約のみ
5kgあたり
本体 2,040円
予約 本体 4,080円
価格 本体 (税込 4,406円)

9207 普通精米

普通精米
5kg×2

予約のみ
5kgあたり
本体 1,940円
予約 本体 3,880円
価格 本体 (税込 4,190円)