

ただいま予約受付中!

パル・よど
開発商品

宅配おせち

昨年
人気
No.1

はる かげ
春風

二の重

旨みがしみた肉厚の椎茸味付や竹の子旨煮。伊達巻は関西風の甘さ控えめ。

三の重

人気のエビのぶりぶりサラダなど洋風食材に、黒酢肉団子や豚角煮パイ包み焼などバラエティー豊かなお重。

一の重

焼海老はたっぷり5尾。黒豆には金箔をあしらいました。



今やおせちは作るよりもセットで買う時代。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、と昨年デビューしたオリジナルおせち「春風」。おかげさまで昨年デビューでいきなり人気第一位のご利用に!

約 3~5 人前 31日 宅配 重箱3段 紙製 重箱1段のサイズ: 約横20×縦20×高さ6(cm) 味の濃さ(目安)

アサヒウェルネスフーズ はるかぜ 生協オリジナル **春風** 三段重(37品)

1071 12月31日お届け 冷蔵 小麦・卵乳・えび・かに

予約のみ 予約価格 本体 **13,800円** (税込 14,904円)

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日までに召し上がりください

※具材の一部に発色剤を使用しています。

！ 昨年のアンケートではたくさんのお声をいただきました！

昨年アンケートでの人気のお料理の品



新しいおせちなので期待と不安の両方でしたが、孫も夫も「おいしい!!」と喜んで食べてくれました。毎年おせちを利用してありますが、一番先になくなったのはこの春風が初めてでした。

甘いものは苦手ですが、春風の栗きんとん、黒豆は好みの味でとてもおいしかったです。

焼海老、ぶり照焼、鮑うま煮が特に美味しかったです。子どもが食べられるものが多く、良かったです。

味もちょうどよかったし、元旦の日に家族4人で食べて残さずに食べたよ~!

うれしいご意見をいただいた商品はそのままに、ご要望をいただいたものに応じて**たくさんの改善**を行いました。

- 「お煮しめがもっとほしい」 → 竹の子旨煮を追加
- 「関西のおせちなら棒だらが入っていてほしい」 → たら甘露煮を追加
- 栗甘露煮を、よりホクホク感のある大粒の栗にグレードアップ
- 「彩りの華やかさに欠けていた」 → 松麩・梅麩、あなご青菜巻など彩りのよい具材を追加し、よりお正月らしく華やかに
- 「かずのこがなますの上であり味移りしていた」 → 置き方を変更しました

アンケートでの内容や人気度から、合計16品を入れ替えました。

ご注文期間は10/21(月)~11/1(金) 【10月5回・11月1回の注文書】

お届けは**12月31日(火)**

今年もたくさんのお声をお待ちしています!

