

パルコープ・よどがわ生協のオリジナルカタログ

組合員の願い・作り手の思いを商品で広げたい



2011年 9月3回

	月	火	水	木	金
注文書提出	9/12	13	14	15	16
商品配達日	9/19	20	21	22	23

●口開き曜日/10月12日※

おいしいもの食べてみんな笑顔に



注文方法 注文書おもての6ケタ注文欄に6ケタ番号と注文数量を記入してください。

9月も半ばになると、吹く風にも秋を感じます。私げなによりも秋を実感するのは、日が短くなること。毎日ほぼ同じ時刻に保育所へお迎えに行くのですが、夏の間は明るいうちに帰るのに、9月になるととんとん暗くなるのが早くなり、「秋やな〜」と、毎年しみじみします。

日暮れが早くなる、夕ごはんも帰ってからできるだけ早く用意したいので、手早くできる「鍋物」

は助かりますね! 今週から、震災ですつと企画をお休みしていた「岩手鍋セット」が再開します! ぜひご利用ください。 カタログ作成担当 寺井



ココラボ 秋のデビュー第3弾

海老茶わんむし

2001年から2つの生協と一緒に力を合わせ、大阪北部・大阪市内・大阪北東部エリアの組合員さんの声をもとに商品・カタログづくりをすすめて、10年がたちました。

より組合員さんに近い商品づくりをし、組合員さんの商品へのこだわりが形にできるよう、パルコープ・よどがわ生協オリジナルの共同開発・ココラボブランドがデビュー!



ココラボにこんな思いをこめました

- ① 組合員・生協・生産者や取引先、三者の共同の顔を表す丸いデザイン
- ② お互いの思い・情報を伝えあう「コミュニケーション」の「コ」
- ③ 人と人が共同で創造する「コラボレーション」の「ラボ」

レンジで簡単調理ができますので、ぜひご賞味ください。

だしにこだわっています

地元・大阪市平野区で作っています。



太陽食品 加藤さん 佐尾さん 八木さん

これでだしをとっています

だし取りから始める昔ながらの作り方

茶碗蒸しによくあう鰹節、北海道産利尻昆布、椎茸をふんだんに使って炊きだしした一番だしを鶏卵と合わせて味付けしました。保存料・着色料などは使用せず、よりおいしいものをお届けしたいとの思いで作っています。

生協担当者の声

だしがよくきいていて、具材のえびもプリアリしてとてもおいしかったです。

よどがわ生協第5支所 西2送担当 豊島

だしがきいているので子どもも喜んで食べました。

鰹の風味がとておいしい。
あと一品ほしい時に便利です。



レンジ 湯せん
871 冷蔵 10分 1回 太陽食品
Cg.op
鰹と昆布の一番だし
海老茶わんむし

ココラボ記念!
150g 88円

5種類の具材(椎茸、えび、枝豆、蒲鉾、鶏肉)が入った、鰹と昆布を炊き上げた一番だし仕立ての茶わんむしです。(99円/食相当量1.1g/100g) 賞味期間:13日 即日/夏・冬

次回9月4回以降のココラボは

9月4回 Cg.op あらびきポークウイナー 95g×2

10月1回 Cg.op 国産ボンレスハム 60g×2

誕生!! ココラボ商品が続々デビュー!



4種の天ぷらと多めのタレがうれしいセット
いか、えび、きす、ししとうの4種の天ぷらと多めのタレをセットしました。レンジで手軽に調理でき、マイルドな甘めのたつぷりのタレが特徴です。



レンジトスター
157015 冷凍 10分 3回 姫生産
タレたっぷりお手軽天丼セット
218g(2食)
(1食あたり199円)
半期に一度 398円

お先にいただきました!
のみやすく、水だしできるので便利。
スッキリとクセがなくおいしい。
値段も安いし健康に良さそうなのでぜひ利用してみたいです。
福建省産水仙種使用、発酵・焙煎の強い烏龍茶の甘みと香りを引き出しました。

黒烏龍茶がコップ1杯(200ml)あたり約4円です!

新登場
15703 冷蔵 10分 3回
かみこ茶家 黒烏龍茶 260g(5g×52袋)
52袋 煮出し水だしOK
448円

●商品価格には、消費税5%が含まれています。 ポイントは税抜き価格(本体価格)に対してポイントがつきます。※商品の包材デザインは変更してお届けする場合がありますのでご了承ください。