

パルコープ・よどがわ市民生協開発商品

パル・よど 開発商品

大集合

パル・よど
開発商品 とは

組合員さんと日頃お会いしている
配送職員が中心となって、
商品部やメーカーといっしょに開発した商品です。



樋之上支所 小林・古澤



港支所 福光・辻本・雑賀

お届けして
1月1回

	月	火	水	木	金
注文書提出日	12/18	19	20	21	22
商品配達日	1/8	9	10	11	12

くわしくはウラへ

港支所
安治川支所
港支所にて
19年デビュー

魚介のだしにこだわり、
試行錯誤して開発したラーメン!



デビューから
気に入ってくださる
方も多く、レポートも
いただいています!

中太麺に絡む、
魚介のダシ・うま味とコクが
あり最高です! 鰹節をトッピング
することでさらに魚介感が増して
おいしくなるので、
試してみてください!



港支所 内田・高嶋・中岡

煮る 1185 冷凍 アイマックフーズ
ね きんらげ メン 煮
ぎ らげ マ 豚

予約 港生まれの魚介ラーメン(お試し) 224g(1食)
コシのある麺に、煮豚・メンマ等の具を盛り付け、魚介豚骨スープをセットしました。
(396kcal・食塩相当6.6g/1食224g) 煮豚の大きさ薄さは均一ではありません。 本体 **214**円 (税込 231円)

平野支所
枚方支所にて
18年デビュー

「ご年配の方にもお子さんにも
飽きずにずっと食べていただきたい!!」
そんな味を目指しました!



たまご、ネギなども
定番ですが、お好みでいろいろ
トッピングしてアレンジするのも
おすすめです!ぜひ、一度
食べてみてください!

関西風のダシに
お肉と食感の良い
うどんがよくあつめつちや
おいしいです!



平野支所 中田・田村

煮る 1186 冷凍 アイマックフーズ
予約 関西風肉うどんやで
243g(1食)

もちもちとしたうどんに甘めに味付けされた牛肉を盛り付けました。
(357kcal・食塩相当5.8g/1食243g) 本体 **240**円 (税込 259円)

都島支所
23年デビュー

「1食から買える本格ナポリタンが
あったらいいのに」
の声に応じて開発しました!

大型の回転直火窯を
使い一気に炒めることで、
麺の食感が良くなり「もっちり」
のナポリタンを味わうことが
できます!



小さなお子さんにいただいた
「ちゅるちゅるうどん、おいしい♪」という、うれしいお声が
都島支所職員の自信につながりました!
今後またたくさんの組合員さんにおすすめし、
ファンを1人でも多くつくってまいります!

食べ応えのある
2.1mmの太麺パスタ



都島支所 左から吉野・藤本・山田・池城・安彦

レンジ 湯乾
マッシュルーム ベーコン ビーマン たまねぎ
レンジ 内袋に穴を開けて600wで約3分 or 湯せん 約9分

1187 冷凍 ノースイ
予約 トマトケチャップが決め手の
ナポリタン 180g

こだわりのケチャップと太麺のパスタを使用したナポリタンです。こだわりの直火製法とケチャップで炒めた後に、さらにケチャップを混ぜる二段工程が美味しさの秘訣です。(181kcal・食塩相当1.0g/100g) 本体 **298**円 (税込 322円)

鶴見支所
23年デビュー

「もっと厚みが欲しい」
の声に応じて開発した鶴見の自信作!

食べ応えがあり、干すことで凝縮された旨みを感じられる塩秋鮭、ぜひご家庭の一品にどうぞ!

鶴見支所 岡田・勝目

食べ応えのある
1切約100gの厚切り!

厚み約2cm以上

本品 1切約100g
通常品 1切約50g

塩分 約2.3%
中辛口 2切
北海道産

1188 冷蔵 丸長水産

鶴見支所 藤本

予約 厚切り塩秋鮭うまみ干し(中辛口)
200g(2切)
北海道産の秋鮭を厚切りにカットしました。干すことで旨みを凝縮し、皮はパリッ、中はふっくらの中辛口に仕上げました。(130kcal・食塩相当2.5g/100g) 1切あたり送料280円

本体 518円
(税込 559円)

南津守支所
21年デビュー

ちりめん山椒をご利用いただいている
組合員さん100名のご意見を聞きながら開発しました!

淡路島近海で水揚げされ、鮮度を保ったまま丁寧に炊き上げています! アツアツご飯にもよし! お酒のおつまみにもよし! お弁当にもよし!

南津守支所 西田

噛めば噛むほど旨みが広がります!

南津守支所 小谷

1189 冷蔵 浜口商店

予約 生炊きちりめん山椒
しょうが入 75g
淡路島近海で水揚げされた鮮度の良い原料を使い炊きあげました。小麦

本体 498円
(税込 538円)

賞味期間:45日

生野支所
17年デビュー

“家で食べたおでんの味”を
何度も試食を重ねながら開発しました!

「関西のおぜんには牛すじ入れてほしいわあ」のお声にこたえた牛すじ入り! ※牛すじは大きさを個数にばらつきがあります

関西風の甘めの出汁で仕上げている調理済みおでん。温めるだけで簡単です!

生野支所 平賀・大浦

牛すじの量を倍にリニューアル! 旨みがアップ!

旧 新

生野支所 松村・花房

湯を煮る

1190 冷蔵 山武食品

予約 だしが旨い! おでんでんねん
6種9品

本体 428円
(税込 462円)

大根2個、たまご1個、こんにゃく2個、ちくわ2個、ごぼう巻1本、さつまあげ1枚 小麦・卵
(248kcal・食塩相当4.0g/1袋600g) 賞味期間:6カ月

湯を煮る

1191 冷蔵 山武食品

予約 牛すじ入り おでんでんねん
8種12品

本体 698円
(税込 754円)

大根2個、たまご1個、生芋こんにゃく2個、ちくわ2個、ごぼう巻1本、さつま揚げ1枚、白滝2個、牛すじ 小麦・卵
(263kcal・食塩相当6.1g/1袋) 賞味期間:6カ月

西成支所
22年デビュー

本場新世界の旨いどて焼き
を目指しました!

どここにもない
てまひまかけて
やっとできた
き待大のどて焼き

2種類のすじ肉
薄めのこんにゃく
白味噌をベースにした甘めのタレ

担当者同士でお店を食べ歩き見つけたどて焼きの味が、めずらしい“白味噌”でした。「美味しかったあの味に、少しでも近づきたい!」と、組合員さんも一緒に開発した自慢の一品です。ご飯のお供に、お酒のあてに評判です!

凍ったまま湯せんで約6~7分

西成支所 後列左から横井・吉田・山上・村山
前列左から石坂・山元・名本・渡内

湯を煮る 牛すじ:オーストラリア・アメリカ産

1192 冷蔵 ミート丸真

予約 白味噌がきいた!なにわのどて焼き
160g
加熱した牛すじ肉を特製の白味噌のきいたタレでどて焼き味に仕上げました。小麦・卵・乳

本体 398円
(税込 430円)

(206kcal・食塩相当1.6g/100g) 賞味期間:6カ月

皿:直径約12.5cm

北枚方支所
23年デビュー

「国産」「骨とり」にこだわり、
湯せんで簡単にできる煮魚を開発しました!



まごみしょうがだから香り高く、
独自の味噌ダレがご飯に合います!
国産のさばを使用していて、骨とりなので食べやすい!
お子様から年配の方までみなさんに
食べて欲しい品です!



骨とりだから
食べやすい!



北枚方支所 左から中磨・落合・村上・上農・溝口

レンジ 湯せん

1193 冷凍 兆星

予約 国産さばの味噌煮(骨取り)

90g(固形量55g)×2
骨取りの国産さばを、豆味噌と米味噌を
ブレンドした独自のタレときざみ生姜で煮つけ
ました。(299kcal・食塩相当0.79g/100g) 小麦
骨が残っている場合がありますのでご注意ください。

凍ったまま
湯せんで
約6分

1枚あたり
税別 269円

本体 498円
(税込 538円)



2枚

皿:直径約19.5cm

寝屋川支所
23年デビュー

他の冷蔵ハンバーグに負けない!!
インパクトのあるハンバーグを
目指して開発しました!



牛 4
鶏 4
豚 2

見た目の大きさと、
やさしい甘みのきいた
ソースで、「また食べたい!」と
思ってもらえるような商品です。
賞味期間も長いので、
晩ご飯に困った時のストックにも!
まだ食べた事がない方も
ぜひ、こだわりの詰まった
ハンバーグをご賞味
ください!



寝屋川支所 後列左から坂口・井尻・籠谷・中村・木上
前列左から松田・脇本・藤村・山口

湯せん

1194 冷蔵 福留ハム

予約 ぼてっと肉厚おうちでハンバーグ

305g(固形量205g)
厚みにこだわったハンバーグとデミグラス
ソースを合わせました。 小麦・卵・乳
(210kcal・食塩相当1.6g/100g) 賞味期間:35日 本体 398円
(税込 430円)

1個 湯せん
約10分



皿:直径約18cm

門真支所
23年デビュー

余計なものを入れない
素材本来の味を活かし開発しました!



原材料は
これだけ!

大 砂糖(白ざらめ)
根 食塩
米 米
米 米こうじ

ごはんとの相性バッチリ!!
12mmくらいのちょっと厚めに切って
食べると美味しいです!
これを食べて幸せに
なってください!



門真支所 左から齋藤・安藤・梅村・中川

1195 冷蔵 鈴木食品

予約 本造り美味べったら 180g

ざらめ砂糖と米こうじで仕上げた本造りのべったら漬です。
(89kcal・食塩相当2.0g/100g)

本体 378円
(税込 408円)
賞味期間:30日

北枚方支所
19年デビュー

「皮がもっとふんわりだったら…」の声に応えて
ふんわりもちり食感の皮を目指しました!



皮はふんわり
もちりしていて、具は豚肉
たっぷりジューシー。レンジでの
調理が可能なので
簡単・手軽にサッと
出来ちゃいます!

樋之上支所 井上・田中

2023年11月4日に
デビューしたばかり!
あんまんのあんこの量や、
包材、イメージキャラクターまで
全てがオリジナルな
商品になっております。

白 干し 玉 豚
ね し たけの ね
ぎ 椎 の こ ね
ぎ 茸 塩

レンジ 蒸す

1196 冷蔵 北海

予約 皇蘭監修

神戸元町豚まん
100g(1個)
「皇蘭」監修のもとに作り上げた、豚肉の旨みを
味わえる豚まんです。
(241.0kcal・食塩相当0.4g/100g) 賞味期間:お届け日を含め5日

袋ごと
レンジで
約1分

本体 138円
(税込 149円)

小麦・卵・乳

レンジ 蒸す

1197 冷蔵 北海

予約 あんまんくん

70g
北海道産小豆を使用したつぶあんをふんわり
生地で包み込みました。
(277kcal・食塩相当0.05g/100g) 賞味期間:お届け日を含め5日

袋のまま
レンジで
約40秒
(500w)

本体 138円
(税込 149円)

小麦・卵・乳

枚方支所 23年デビュー

「家族みんなで食べられる揚げだし豆腐を作ろう！」
という思いから、開発しました!

レンジでゴっつ簡単に作れて、付属の大根おろしタレもおいしいです。「今夜のメニューにあと1品」という時に重宝できます!

約50人の組合員さんのアンケートから「大根おろしタレ」に決定!

レンジで温めた後トースターで温めるとカリッと食感に♪

国産大豆使用

トレーのままレンジ(500W) 約2分

レンジ

1198 冷蔵 さとの雪食品

予約 ゴっつ簡単! 揚げだし豆腐 4個、タレ40g

国産大豆使用。大根おろしタレで食べる揚げ出し豆腐です。
(319kcal・食塩相当1.46g / 1パック)

小麦 本体 **228**円 (税込 246円)

枚方支所 南・三島

南寝屋川支所 21年デビュー

試食をくり返し、どの茶碗蒸しよりも具材の数にこだわりました!

7種の主要級の具材がどこからすぐても当たる! 寒い季節にちよこっと贅沢なあたたか茶碗蒸しをぜひ食べてください!

鯉節と昆布の一番だしで仕立て。具材や包材は南寝屋川支所職員で考えました。

海老 椎茸 ゆりね 鶏肉 枝豆 ぎんなん

レンジ 湯煮

1199 冷蔵 太陽食品

予約 具たっぷり茶碗蒸し 200g

7種具材入りのボリュームたっぷりの茶碗蒸しです。
(86kcal・食塩相当1.9g / 1食200g)

小麦・卵・えび 本体 **208**円 (税込 225円)

南寝屋川支所 糸乗

南枚方支所 19年デビュー

女性職員中心に女性が食べたいエビピラフをコンセプトに開発しました!

老若男女を問わず多くの方に食べていただき4年、リポーターも非常に多い商品です。絶妙なバター風味が広がる私達の自信作をまだ食べた事の無い方は、この機会にぜひお召し上がりください。

えび たまねぎ とろろ昆布 にんじん マッシュルーム いんげん 赤ピーマン

JAさが バター香る **えびピラフ**

えびと6種の具材を使用した風味豊かなピラフ!

レンジ フライパン

1200 冷凍 JAさが

予約 バター香るえびピラフ 220g

7種の具材を使用した、バターの風味が香るえびピラフです。
(152kcal・食塩相当1.1g / 100g)

小麦・乳・えび 本体 **150**円 (税込 162円)

南枚方支所 左から白石・村上・今川・森下

東住吉支所 南津守支所にて23年デビュー

11月20日に新しく開所した東住吉支所職員のおすすめ!

「ゴロッと具材♪」

具材がゴロゴロ大きくて、デミグラスにこだわったシチューです。週末気分になること間違いなし!

牛肉 ティーストリック じゃがいも マッシュルーム

袋のままレンジで約1分半(600W)

レンジ 湯煮

1201 冷蔵 サンフーズ

予約 週末気分のビーフシチュー 180g

肉と野菜の旨味豊かな濃厚デミグラスを使用したビーフシチューです。
(219kcal・食塩相当2.3g / 1袋180g)

小麦・乳 本体 **398**円 (税込 430円)

東住吉支所 藤澤・西

ご注文 **12月4回** 12月18日(月)~22日(金)

お届け **1月1回** 1月8日(月)~12日(金)

※商品はご注文から3週間後のお届けとなります。

口座引落日 **1月29日(月)**

eフレンズ
インターネット注文のeフレンズからも注文いただけます。
※eフレンズは事前の登録(無料)が必要です。

! ご注意ください

食べて Smile にも同一の商品をご案内している場合があります。
ご注文が重ならないようご注意ください。

12月4回に **食べて Smile** でご注文した商品は **12月25日(月)~29日(金)**にお届け

1月1回に **食べて Smile** でご注文した商品は **1月8日(月)~12日(金)**にお届け