

手抜きのように、手抜きじゃない!? お惣菜アレンジ法

1週間の
アレンジプラン

月



ポテトサラダやごぼうサラダに、キュウリ、レタス、トマトなど野菜を足せば栄養バランスもアップ! (瑞穂市 やままつ子さん)

火



ネギごぼうは、おにぎらずの具にぴったり。(可児市 中根さん)

水



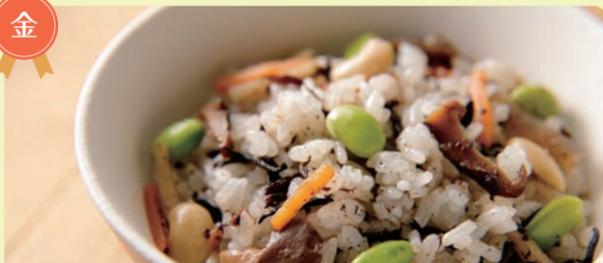
ごぼうサラダと新鮮野菜を使って、生春巻きをつくります。(各務原市 ユキちゃんママさん)

木



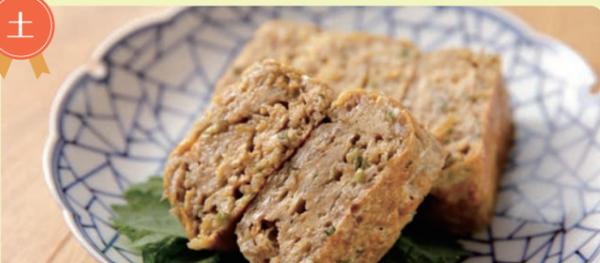
ポテトサラダやカボチャサラダをパンにはさんで食べると美味しい!(可児市 ゆちさん)

金



ひじき煮を炊きたてのご飯に混ぜて、ひじきごはんになっています。(瑞浪市 noriさん)

土



ネギごぼうを細かく刻んで卵焼きに入ると、意外に相性がいいですよ。(中津川市 三宅さん)

即食惣菜とデリカ菜々も変わらない美味しさだね。それなら日持ちする方が便利!

組合員さんに製造日から1週間経過した「デリカ菜々」「つくりたての即食惣菜」「ロングライフ惣菜(加熱殺菌)」の3種類を食べ比べていただきました。

ポテトサラダにチーズが入っていて高級感があるわ



子どもが小さいから忙しくて、おかずの種類をつくれな時期などに便利だね。妊娠中や、つわりの時にも使いたい!



デリカ菜々の方が、ごぼうがシャキシャキしているね



食材も味つけも、家庭でつくるものに近いから食べやすい

味の違いはほとんど感じないが、多数!



具だくさん
ひじき煮

ごぼうサラダ

ネギごぼう

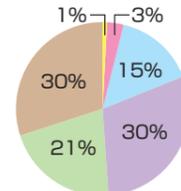
ポテトサラダ



クローズアップ
わたしの逸品

お惣菜プラスでバランスの良い食生活
一週間日持ちするお惣菜「デリカ菜々」
「少人数家族でお惣菜を作っても余ってしまふ」「夕食の仕度に時間がかけられない」「そんな家庭も増えています。それでも健康的な食生活を送りたいもの。上手にお惣菜を使って、バランスの良い食事を心がけてみませんか?」

組合員さんにお聞きしました! ◎ お惣菜を買いますか?



● ほぼ毎日 ● 週に4~5回
● 週に2~3回 ● 週に1回
● 月に1~2回 ● 滅多に買わない

- 忙しくて食事を作る時間がないときに買います。(大野町 しょうこさん)
- 自分ではつくれない美味しそうなものを見つけたら買います!(関市 めんちゃん)
- 手を抜いている感じがして、後ろめたく思うので、買っていません。(岐阜市 みずなさん)
- 賞味期限が短いので、たまにしか買いません。(恵那市 アナベルさん)

デリカ菜々が1週間日持ちする理由



日持ちの秘密は包装技術にあり

お惣菜のパッケージングの工程で包装内の酸素を抜き出し、二酸化炭素と窒素に置き換えるMAP包装 (Modified Atmosphere Packaging) 技術を採用しました。酸素を抜き出すことで酸化による食材の劣化や腐敗、変色を防止し、食材の鮮度を長く保つことができます。これにより加熱殺菌処理をしなくても日持ちするお惣菜が実現しました。

1週間のうちいつでも使えて便利

お届け日から翌配達日まで日持ちするので、買い置きができ、好きなタイミングで食べられます。

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |

□ お届け日
■ デリカ菜々の賞味期限

カネハツ食品株式会社 波多野さん



お惣菜作りに長年携わってきた私たちの自信作、ぜひご堪能ください。

「日持ちするお惣菜があったらいいな」という組合員さんの声からつくられたデリカ菜々。冷蔵なので使いたいときすぐ使え、おかずにもお弁当にも役立ちます。

徹底した管理で旨味を追求

原料の野菜は、お惣菜の製造工場(愛知県)に隣接する加工場でカットされています。徹底した温度管理のもと、カット後すぐに調理することで、素材の旨味を逃しません。



具だくさんひじき煮
蔵 120g
本体価格 278円 税込価格 300円
次回予定 10月2週



ポテトサラダ
蔵 135g
本体価格 248円 税込価格 267円
次回予定 10月3週