

『食ぐんおむかえのランチ』もあそびながら?

素材がおいしい蒸籠むしどろ

☆クチコミ情報

セフティチキンむね肉
臭みもなく、きれいな味わいです。脂分がなくダイエットにもウレシイ、我が家の定番お肉。

☆クチコミ情報

緑豆もやし(長野)
評判どおり日持ちのするもやしです。根の部分(ひげ?)も少なめで下ごしらえがラク!

☆クチコミ情報

新潟産豚バラうす切(バラ凍結)
お肉に甘みがあり、脂も気になりません。バラ凍結は、非常に助かっています。

お友だちや、お知り合いの方に、アイチョイス食材のおいしさを伝えるために生まれたのが、食べるとわかる「プチパ」企画です。3つのメニューのうち、とくに「蒸籠むし」は、アイチョイスを代表する、お肉、お野菜、加工品それぞれの、持ち味のよさを体感できる、おすすめメニュー…ぜひ、ご利用ください。

☆クチコミ情報

鶏五目中華ちまき
本当の竹の皮でびっくり。もちりして、味のバランスも良い。朝・昼・晩、おやつに重宝!

☆クチコミ情報

国産冷凍かぼちゃ
かぼちゃって、当たり外れがありますが、これはいつも、ほくほく…常備しています。

☆クチコミ情報

ポークシューマイ
某有名店のシューマイが大好きな主人が、買って欲しいと認めるおいしさです。

☆クチコミ情報

エリンギ(長野)
炒め物に、よく使います。ぷりっとしていて、生協ならではの新鮮さがあります。

☆クチコミ情報

ミニトマト(減農薬)
甘くて、フルーツみたい。彩りに少し添えるだけでは、足りないです。

ぜひご予約ください。

お誘いしたお友だちも、おいしい笑顔に。

食べるとわかる「プチパ」のメニューは、全3種をご用意。その他、今年からはじまった、気軽な「パンdeランチ」のプチパも好評です。*詳しくは、裏面をごらんください。

お得がいっぱい!!
ご紹介いただいたお友だちが加入されたらお友だちには「はじめてセット」をプレゼント。あなたにも「特典」をご用意しています。*詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

プチパーティって?

組合員さんが、組合員さんではないお友だちと一緒に、アイチョイスの商品を試食して、組合員さんの輪を広げるためのイベントです。プチパーティを開いてアイチョイスの商品や取り組みを知ってもらい、お友だちにもアイチョイスを利用してもらいましょう!

●11:00～準備
調理の準備は生協スタッフにお任せください。



●12:00～お喋り&試食
おいしい食材を、存分に体感いただけます。



●13:00～生協スタッフの説明
商品カタログやご利用方法の案内をさせていただきます。



誘った方の感想

無理なお誘いは、ぜったいにありませんよ!

生協のスタッフの方が、ぜんぶ調理されますが、私が誘った友人は料理好きだったので積極的に参加しました。プチパを予約するとき、生協の方が、無理にすすめると友人がイヤな思いをするかな?と心配しましたが、食材の説明やおいしい料理でたのしい時間を過ごせました!ありがとうございました。

M・Sさん(中村区)

食べるとわかる「プチパ」を開催したい組合員さんへ

以下の要項をよくお読みいただき、開催を希望される場合は生協までご連絡ください。*お問合せも、お気軽にご連絡ください。

開催日時	月～金曜日(祝日除く)の11:00～16:00間の3時間程度です。 *お申込受付時に開始希望時間をお伝え下さい。 *浜松市エリアの活動は不定休のため、開催日時の予約は、応相談となります。
開催人数	組合員さん1名以上と非組合員(配達エリア内の方に限る)2名以上計3～5名です。
開催費用	参加人数に関わらず1開催あたり、総額1,500円(税込)です。
開催場所	組合員さんのご自宅、または、お友だち・お知り合いのご自宅。
注意事項	・開催希望日の10日前までにお申し込み下さい。 ・開催日程は先約状況によりご希望に添えない場合があります。 ・当日は開催宅のキッチン、調理器具(包丁、まな板、鍋など)、食器をお借りします。(チーズフォンデュ・プチパをご予約の方には、トースターの準備をお願いしています) ・調味料などは、アイチョイスのスタッフが持参します。 ・後片付けは、参加者のみなさままでお願いします。

プチパ「パンdeランチ」のご予約は、**営業推進課**まで。
人気が予想されるプチパ企画です。お早めのご予約をおすすめします。



0120-68-2020

あいち生活協同組合

どれも**総額1,500円(税込)**で開催できます。

『食べるわかるプチパ』は、 この3つのメニューからお選びいただけます。

具材の味わいを活かした

チーズフォンデュ



■主なセット内容(3~5人分)

よつ葉シュレッドチーズ、パン・ド・ミロール、セフティチキン(筋なしささみ)、鎌倉あらびきウインナー、じゃがいも、にんじんなど。スープが付きます。



STさん

プチパで加入された組合員さんの声

プチパで子供がおいしそうにパクパク食べる姿をみてアイチョイスに加入!!

素材のよさを存分に体感

蒸籠むし



■主なセット内容(3~5人分)

鶏五目中華ちまき、セフティチキン(むね)、豚バラ薄切り、ポークシュウマイ、エリンギ、チンゲン菜、卵スープなど。デザートが付きます。



NKさん

プチパで加入された組合員さんの声

化学調味料を使わない点心…あの素材そのものの味には感動しました!!

お肉のおいしさがわかる

豚しゃぶ



■主なセット内容(3~5人分)

元気豚ももしゃぶしゃぶ用、中津豚ロースしゃぶしゃぶ用、ALLあいちのもめん、うどん、ねぎ、エリンギなど。デザートが付きます。



AIさん

プチパで加入された組合員さんの声

いま、市販の豚肉は食べません。比べるとどうしても臭いが気になって。

*上記掲載の調理画像はイメージです。内容は予告なく変更される場合があります。

気軽に開催できる、今年度登場の新しい「プチパ」です。

パン de ランチ

デザート付き!!



思わず開催したくなる開催費…なんと**1,000円!!**

開催料金は、参加者全員の総額で1,000円(税込)です。それ以外の費用は発生しません。

●スタッフが持参するセットの内容(分量2~4人分)

- ・ちぎってロール(ハーフベイク)
- ・生協パン・ド・ミ
- ・鎌倉あらびきウインナー
- ・スモークサーモン
- ・ベビーリーフ
- ・たまご
- ・よつ葉パンに美味しい発酵バター
- ・大きな果肉のブルーベリージャム
- ・愛知産トマト使用トマトケチャップ
- ・ジェノベーゼソース(バジル)
- ・ロールキャベツ(国産)
- ・生協牛乳モーちゃん
- ・冷凍マンゴー(デザートとして)

※メニューの内容は、予告なく変更になる場合がありますので、あらかじめご了承ください。

パン de ランチを開催したい組合員さんへ

以下の要項をよくお読みいただき、開催を希望される場合は生協までご連絡ください。*お問合せも、お気軽にご連絡ください。

開催日時	月~金曜日(祝日除く)の11:00~16:00間の2時間程度です。 *お申込受付時に開始希望時間をお伝え下さい。 *浜松市エリアの活動は不定休のため、開催日時の予約は、応相談となります。
開催人数	組合員さん1名以上と非組合員(配達エリア内の方に限る)1名以上計2~4名です。
開催費用	参加人数に関わらず1開催あたり、総額1,000円(税込)です。
開催場所	組合員さんのご自宅、または、お友だち・お知り合いのご自宅。
注意事項	<ul style="list-style-type: none"> ・開催希望日の10日前までにお申し込み下さい。 ・開催日程は先約状況によりご希望に添えない場合があります。 ・当日は開催宅のキッチン、調理器具(包丁、まな板、鍋、トースターなど)、食器をお借ります。 ・調味料などは、アイチョイスのスタッフが持参します。 ・後片付けは、参加者のみなさまでお願いします。

食べるわかる「プチパ」のご予約は、**営業推進課**まで。
人気が予想されるプチパ企画です。お早めのご予約をおすすめします。



0120-68-2020

あいち生活協同組合