

『食ぐるお友だちのプチパ』しませんから?

素材がおいしい蒸籠むしで!

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
鶏五目中華まき
本当の竹の皮でびっくり。もちもちしていて、味のバランスもいい。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
ホークシューマイ
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。パリっとしていて、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ていました。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す。
M・Sさん(中村区)

食べるわかる「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。