

直火炒めチャーハンが

もっとおいしく

もっとサステナブルに

冷凍食品部門で不動の人気No.1を誇る『直火炒めチャーハン』。登場から15年を経て、7月2日にリニューアルしました。産直米の魅力を引き出す新工程が加わり、工場もサステナブルに進化！ その魅力を余さず紹介します。



6ページに掲載

産直米100%! 米生産者を応援

クロダファームグループ

JA当麻

JA北いぶき

北海道の3つの産直産地、JA当麻、クロダファームグループ、JA北いぶきから届きます。

お米を産直米「北海道きさら397」に限定したこのチャーハン。使用する米は年間約450トンにもなります。しかも、化学合成農薬の使用を、北海道の慣行栽培基準の2分の1以下に削減した環境にやさしい米です。高齢化や担い手不足という課題がありながらも、おいしい産直米を作り続ける産地を、食べて応援！

もっといい明日へ
お米で超えてく

いずれも国産!

産直米
卵
ねぎ
人参
しょうが
にんにく
豚肉(焼き豚)

具材はすべて国産

“素材の味”がする味付け

多くの組合員から“まったく飽きることがない”という声が届く『直火炒めチャーハン』。ねぎやしょうがの香味に、ふわふわ卵、焼き豚のコク。パラッと炒めた産直米にこれらが合わさった、素材が生きた味付けが本品の真骨頂です。

リニューアルコンセプトは

「人気の味を、もっとおいしく」

人気の味のベースは変えずに、炊飯工程、炒め工程など、基本の作業をゼロから見直していったのが今回のリニューアルです。とくに炊飯工程を一新したことで、産直米のふっくら感や粒立ちのよさがいっそう増しました！ 味わいの点では、チャーシューに焼き工程を追加してより風味よく、味付けには少量の“追いしょうゆ”を加えてより香ばしくしました。小さなポイントが重なってぐっとおいしくなった、渾身の一品です。



(株)キューレイ
開発部 下村康介さん

試作回数は100回以上!
このバランスがベスト、
という自信作です

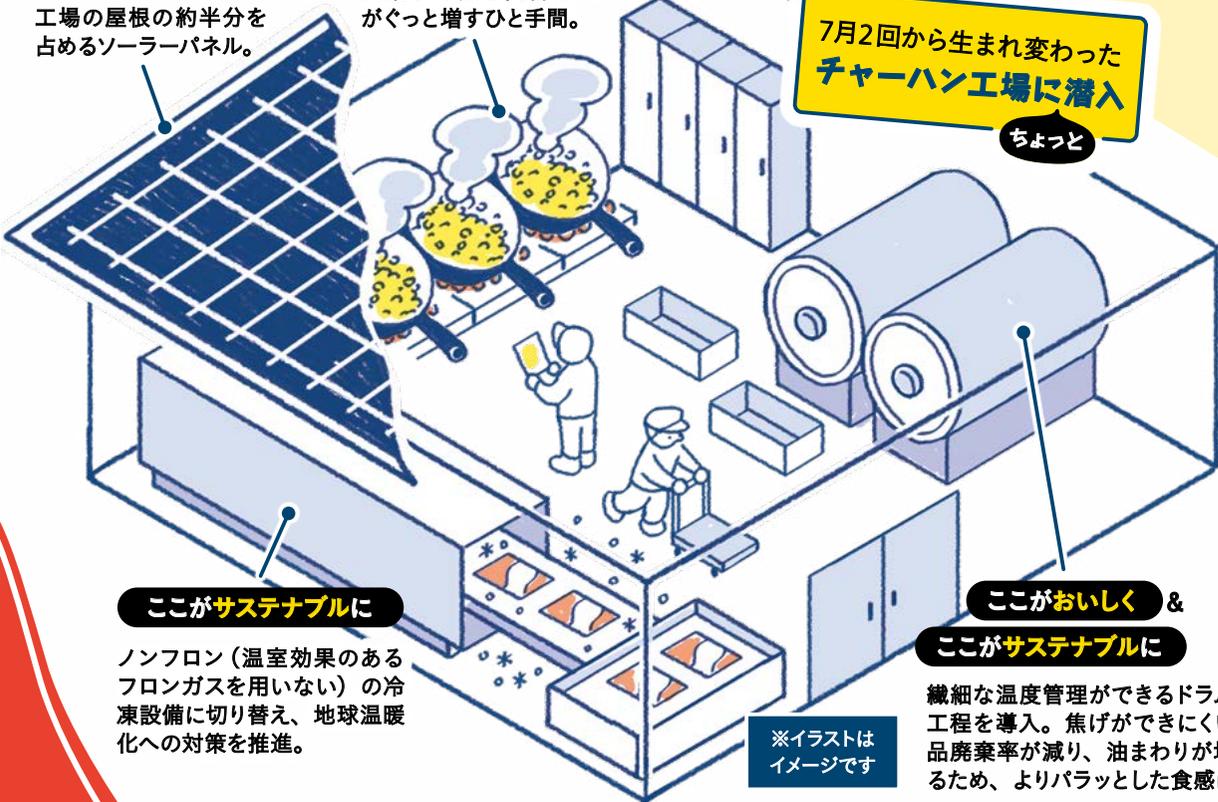
7月2日から生まれ変わった
チャーハン工場に潜入
ちょっと

変わらずおいしい

中華の職人技を再現した鉄鍋炒め製法。香ばしさがぐっと増すひと手間。

ここがサステナブルに

工場の屋根の約半分を占めるソーラーパネル。



ここがサステナブルに

ノンフロン(温室効果のあるフロンガスを用いない)の冷凍設備に切り替え、地球温暖化への対策を推進。

ここがおいしい & ここがサステナブルに

繊細な温度管理ができるドラム式炒め工程を導入。焦げがでにくいため食品廃棄率が減り、油まわりが均一になるため、よりパラッとした食感に。

※イラストはイメージです

超えムービー公開中

開発当時の話から、今回のリニューアルまで、『直火炒めチャーハン』に込めた思いを開発担当の下村さんから“熱く”語ります。



クチコミ

投稿キャンペーン実施中

投稿した方のなかから抽選で30名に、フルーツセットをプレゼント。

画像はイメージです

- 投稿は「まめパル」、注文サイト・アプリの注文履歴から
- 募集期間：2023年7月10日(月)～9月3日(日)

詳しくはこちらをチェック



「カタログ」に掲載されているマークについて

■ 遺伝子組換え表示 遺伝子組換え対象作物を使用していない商品および青果・酒には表示しません。
※遺伝子組換え対象作物:大豆、とうもろこし、じゃがいも、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、ノイバラ、からし菜
※GMOにNO! (飼料)の分別生産流通管理は、とうもろこし対象。

不使用	GMO不使用	主原料および副原料において遺伝子組換え原料を排除し、検査においても不検出の商品
GMOにNO! (食品)	GMO不使用	生産・流通・製造段階において遺伝子組換え原料を排除した商品。主原料および副原料いずれかで遺伝子組換えの混入を防ぐため、分別生産流通管理している商品。※ただし主原料が不分別の場合は、不分別
GMOにNO! (飼料)	GMO不使用	牛乳、鶏卵、鶏肉等の飼料において遺伝子組換え作物の混入を防ぐため分別生産流通管理している商品
副原料不分別	GMO不分別	原料のなかで水を除く、構成比が5%以上のものは対象外の原料を使用しているが、5%未満の原料に不分別の原料が使われている
不分別	GMO不分別	原料のなかで水を除く、構成比が5%以上のものに、不分別の原料が使われている

原料のなかで水を除き、構成比が5%以上を主原料、5%未満を副原料とします。

■ パルシステムの取り組みを表示

pal	パルシステムが独自開発したオリジナル商品	組合員開発	組合員による商品開発チームなどが、商品開発に協力した商品
産直	産直の精肉および100%提携産地の水産品	産直原料	主原料で、かつ当該商品を製造するうえで不可欠な原料に産直品を使用しており、かつその原料が100%産直品の加工品
リユース	リユース・リサイクルするもの(紙バック・びん類・野菜の通い箱等)	削減	容器包装や付属(ストローなど)のプラスチック削減に取り組んだ商品

■ アレルゲンの表示
アレルギーのある方は、商品包材の表示を必ずご確認ください。

表示品目	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆
表示方法	卵	乳	麦	そ	落	え	か	豆

青果・米・卵・酒・非食品を除くすべての商品のうち、原材料に特定原材料7品目と大豆が含まれている商品には、その品目名を略称で表示しています。

※大豆を除く特定原材料に準ずる20品目については、表示していません。
※コンタミネーション表示については、特定原材料7品目と大豆で、かつ製造者から情報提供をいただいた商品のみ表示となっています。(乳)(卵)のように()で表示しています。

配達・利用についてのお問い合わせ

■ 配達、交換、返品、請求関係、休止、住所変更など

まずはヘルプ情報サイトへ
24時間チャットで対応しています

パルシステム ヘルプ 検索

よくある質問
FAQ、問い合わせフォーム
などもこちらから

電話でのお問い合わせが必要な場合はこちらへ。通話料は無料です。
0120-868-014 月～金曜日:9時～20時 土曜日:9時～17時
※お問い合わせ内容の確認とサービス向上のために、通話の内容を録音しております。

商品についてのお問い合わせ

■ 原材料、賞味期間、使い方、レシピ など

【商品情報ダイヤル】
0570-011-099
月～金曜日:10時～17時

お問い合わせをいただいた際、お名前、組合員番号、電話番号を伺います。

※ナビダイヤルは有料です。パルシステムの配達エリアからは固定電話の場合、一律1分10円+消費税でご利用いただけます。携帯電話の場合は、ご本人の利用プランにより料金が異なります。

レシピはこちらで検索

その他のお問い合わせ

■ 欠品情報自動お知らせダイヤル
0120-829-804 (受付時間:注文紙提出日翌日18時～商品配達日前日)
※欠品情報案内後にあらたに欠品が発生する場合があります。

■ CO・OP共済 コープ共済センター ■ 各種保険 共済連保険事務センター
月～土曜日:9時～18時 月～金曜日:9時～17時30分
0120-50-9431 **0120-201-342**

■ カタログ「Caica(かいか)」チケット、雑誌年間購読、教材、国内旅行など
■ カタログ「スクエア住まいとくらし」新築・リフォーム、太陽光発電、シロアリ防駆除、エアコンクリーニングなど住まいとくらしのサービス

サービス事業課 **0120-114-312** 月～金曜日:10時～17時

直火炒めチャーハンが

もっとおいしく ずっとサステナブルに

冷凍食品部門で不動の人気No.1を誇る『直火炒めチャーハン』。登場から15年を経て、7月2日にリニューアルしました。産直米の魅力を引き出す新工程が加わり、工場もサステナブルに進化！ その魅力を余さず紹介します。



32ページに掲載

産直米100%! 米生産者を応援

クロダファームグループ

JA当麻

JA北いぶき

北海道の3つの産直産地、JA当麻、クロダファームグループ、JA北いぶきから届きます。

お米を産直米「北海道きさら397」に限定したこのチャーハン。使用する米は年間約450トンにもなります。しかも、化学合成農薬の使用を、北海道の慣行栽培基準の2分の1以下に削減した環境にやさしい米です。高齢化や担い手不足という課題がありますが、おいしい産直米を作り続ける産地を、食べて応援！

もっといい明日へ
お米で超えてく

いずれも国産!

産直米
卵
ねぎ
人参
しょうが
にんにく
豚肉(焼き豚)

具材はすべて国産 “素材の味”がする味付け

多くの組合員から“まったく飽きることがない”という声が届く『直火炒めチャーハン』。ねぎやしょうがの香味に、ふわふわ卵、焼き豚のコク。パラッと炒めた産直米にこれらが合わさった、素材が生きた味付けが本品の真骨頂です。

リニューアルコンセプトは 「人気の味を、もっとおいしく」

人気の味のベースは変えずに、炊飯工程、炒め工程など、基本の作業をゼロから見直していったのが今回のリニューアルです。とくに炊飯工程を一新したことで、産直米のふっくら感や粒立ちのよさがいっそう増しました！ 味わいの点では、チャーシューに焼き工程を追加してより風味よく、味付けには少量の“追いしょうゆ”を加えてより香ばしくしました。小さなポイントが重なってぐっとおいしくなった、渾身の一品です。



(株)キューレイ
開発部 下村康介さん

試作回数は100回以上!
このバランスがベスト、
という自信作です

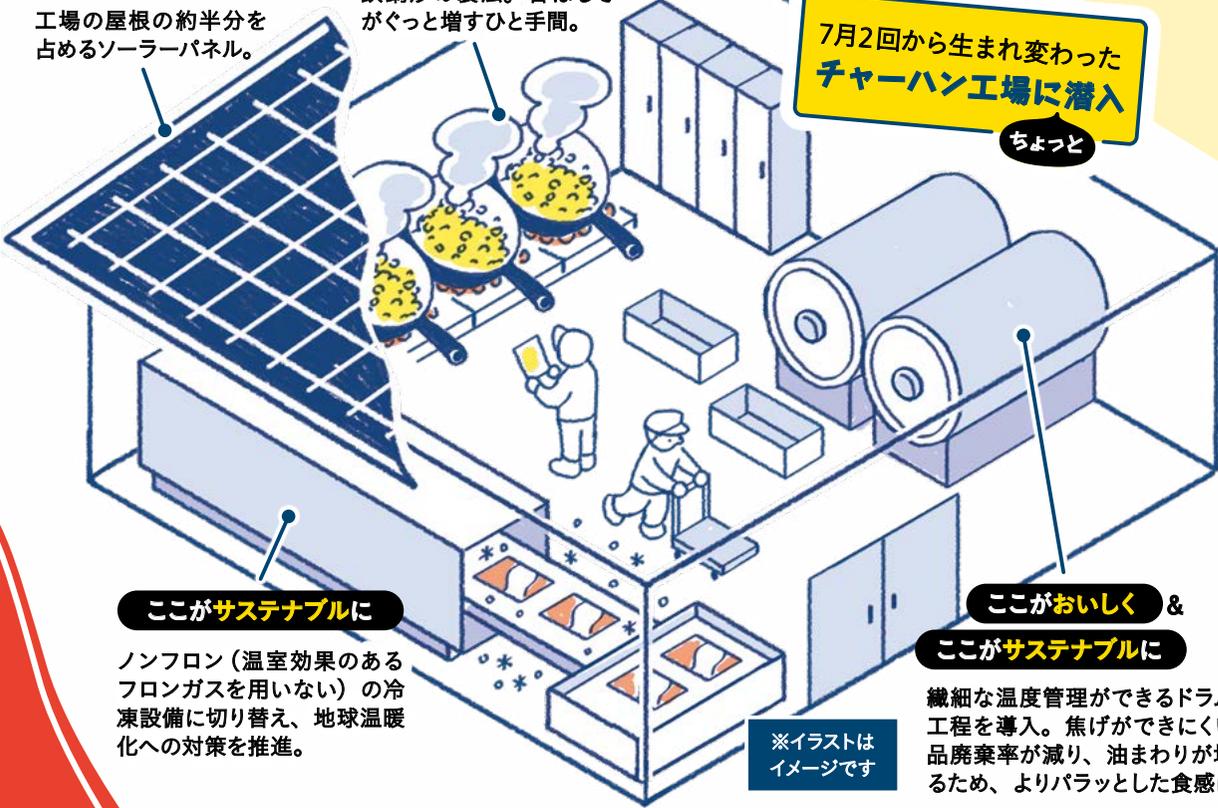
7月2日から生まれ変わった
チャーハン工場に潜入
ちょっと

変わらずおいしい

中華の職人技を再現した鉄鍋炒め製法。香ばしさがぐっと増すひと手間。

ここがサステナブルに

工場の屋根の約半分を占めるソーラーパネル。



ここがサステナブルに

ノンフロン(温室効果のあるフロンガスを用いない)の冷凍設備に切り替え、地球温暖化への対策を推進。

ここがおいしい & ここがサステナブルに

繊細な温度管理ができるドラム式炒め工程を導入。焦げがでにくいため食品廃棄率が減り、油まわりが均一になるため、よりパラッとした食感に。

※イラストはイメージです

超えムービー公開中

開発当時の話から、今回のリニューアルまで、『直火炒めチャーハン』に込めた思いを開発担当の下村さんから“熱く”語ります。



クチコミ

投稿キャンペーン実施中

投稿した方のなかから抽選で30名に、フルーツセットをプレゼント。

画像はイメージです

- 投稿は「まめパル」、注文サイト・アプリの注文履歴から
- 募集期間：2023年7月10日(月)～9月3日(日)

詳しくはこちらをチェック



「カタログ」に掲載されているマークについて

■ 遺伝子組換え表示 遺伝子組換え対象作物を使用していない商品および青果・酒には表示しません。
※遺伝子組換え対象作物:大豆、とうもろこし、じゃがいも、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、ノボイヤ、からし菜
※GMOにNO!(飼料)の分別生産流通管理は、とうもろこしが対象。

不使用	GMO不使用	主原料および副原料において遺伝子組換え原料を排除し、検査においても不検出の商品
GMOにNO!(食品)	GMOにNO!	生産・流通・製造段階において遺伝子組換え原料を排除した商品。主原料および副原料いずれかで遺伝子組換えの混入を防ぐため、分別生産流通管理している商品。※ただし主原料が不分別の場合は、不分別
GMOにNO!(飼料)	GMOにNO!	牛乳、鶏卵、鶏肉等の飼料において遺伝子組換え作物の混入を防ぐため分別生産流通管理している商品
副原料不分別	GMO不分別	原料のなかで水を除く、構成比が5%以上のものは対象外の原料を使用しているが、5%未満の原料に不分別の原料が使われている
不分別	GMO不分別	原料のなかで水を除く、構成比が5%以上のものに、不分別の原料が使われている

原料のなかで水を除き、構成比が5%以上を主原料、5%未満を副原料とします。

パルシステムの取り組みを表示

pal	パルシステムが独自開発したオリジナル商品	組合員開発	組合員による商品開発チームなどが、商品開発に協力した商品
産直	産直の精肉および100%提携産地の水産品	産直原料	主原料で、かつ当該商品を製造するうえで不可欠な原料に産直品を使用しており、かつその原料が100%産直品の加工品
リユース	リユース・リサイクルするもの(紙バック・びん類・野菜の通い箱等)	プラ削減	容器包装や付属(ストローなど)のプラスチック削減に取り組んだ商品

アレルギーの表示

アレルギーのある方は、商品包材の表示を必ずご確認ください。

表示品目	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆
表示方法	卵	乳	麦	そ	落	え	か	豆

青果・米・卵・酒・非食品を除くすべての商品のうち、原材料に特定原材料7品目と大豆が含まれている商品には、その品目名を略称で表示しています。

※大豆を除く特定原材料に準ずる20品目については、表示していません。
※コンタミネーション表示については、特定原材料7品目と大豆で、かつ製造者から情報提供をいただいた商品のみ表示となっています。(乳)(卵)のように()で表示しています。

配達・利用についてのお問い合わせ

■ 配達、交換、返品、請求関係、休止、住所変更など

まずはヘルプ情報サイトへ

24時間チャットで対応しています

パルシステム ヘルプ



- よくある質問
- FAQ、問い合わせフォームなどもこちらから

電話でのお問い合わせが必要な場合はこちらへ。通話料は無料です。

0120-868-014 月～金曜日:9時～20時 土曜日:9時～17時

※お問い合わせ内容の確認とサービス向上のために、通話の内容を録音しております。

商品についてのお問い合わせ

■ 原材料、賞味期間、使い方、レシピ など

【商品情報ダイヤル】

0570-011-099

月～金曜日:10時～17時

お問い合わせをいただいた際、お名前、組合員番号、電話番号を伺います。

※ナビダイヤルは有料です。パルシステムの配達エリアからは固定電話の場合、一律1分10円+消費税でご利用いただけます。携帯電話の場合は、ご本人の利用プランにより料金が異なります。

レシピはこちらで検索



その他のお問い合わせ

■ 欠品情報自動お知らせダイヤル

0120-829-804

(受付時間:注文紙提出日翌日18時～商品配達日前日)

※欠品情報案内後にあらたに欠品が発生する場合があります。

■ CO・OP共済 コープ共済センター

0120-50-9431

月～土曜日:9時～18時

■ 各種保険 共済連保険事務センター

0120-201-342

月～金曜日:9時～17時30分

■ カタログ「Caica(かいか)」チケット、雑誌年間購読、教材、国内旅行など

■ カタログ「スクエア住まいとくらし」新築・リフォーム、太陽光発電、シロアリ防駆除、エアコンクリーニングなど住まいとくらしのサービス

サービス事業課

0120-114-312 月～金曜日:10時～17時

※通話料は無料です。