旬のおいしさをそのままに ~シーズンパックってなに?~

「缶詰なのに、賞味期限までの期間が短いな」そんなふうに感じたことはありませんか? それは、もしかしたら「シーズンパック」された商品かもしれません。今回は、ちょっと 特別な製法でつくられた商品についてご紹介します。

●シーズンパックってどんな商品?

「シーズンパック」とは、旬の時期に収穫された原材料を、鮮度の高いうちに加工・パック した商品のことです。生鮮の野菜や果物は旬を過ぎると、味や栄養価が落ちることはよく 知られていますが、シーズンパックは旬の素材を使っているため、素材本来の風味や 栄養価をいかしたまま、最も美味しい状態で商品化されています。そのため、旬の季節を

過ぎた時期に利用しても、手軽に季節の味わいを楽しむことができます。 また、生産者にとっても、あらかじめ決まった量の出荷が見込めるメリットがあり、旬の

農産物を無駄なく使い切ることができるため、フードロスの削減にもつながります。 ただし、製造時期が年に一度などに限られているため、お届け時期によっては賞味 期限の残りの期間が短くなっている場合があります。

●シーズンパック商品のご紹介

ぜひ、旬のおいしさをお試しください。

「⋘信州産トマトジュース食塩無添加」は、旬に収穫した 長野県産のトマトを搾って、そのままパックしたストレート トマトジュースです。夏の畑で真っ赤に完熟させてから 収穫し、濃縮工程を経ずに缶に詰めた、シーズンパックの商品 です。旬のトマトのおいしさを味わいたい方にとっても オススメ。スープやシチューなどの料理にもおいしく使って いただけます。来週11月4週47号14ページに企画予定 されているのでお楽しみに。



東海コープ ページ)、「北海道十勝産スイートコーン(ホールカーネル)」 「おいしくって、 (64ページ)、そして来週11月4週47号企画予定の 「⋘イタリア産カットトマト」(63ページ)これらの あります。 商品も、すべて旬の時期に加工された自慢の「シーズン パック | 商品です。素材の力を最大限に引き出すことを 大切にした、生協ならではのこだわりの商品です。





2025年

11月3週