

**食べごろのアボカドを加工。自然解凍するだけでそのまま使える
「CO・OP アボカドスライス」「CO・OP アボカド（ダイスカット）」新発売
～用途に応じて使いやすいスライス加工とダイスカット加工の形状をラインアップ～**



日本生活協同組合連合会（略称：日本生協連、代表理事会長：本田英一）は、食べごろのアボカドを加工し、自然解凍するだけでそのまま使える「CO・OP アボカドスライス」（冷凍）および「CO・OP アボカド（ダイスカット）」（冷凍）を、2018年9月1日に新発売します。



左から、「CO・OP アボカドスライス」「CO・OP アボカド（ダイスカット）」

今回発売する2商品は、「アボカドは食べごろを見分けるのが難しい」との声に応えるため、熟度管理を行い、食べごろのアボカドをカット加工し冷凍したものです。皮をむいたり種を取ったり切ったりする手間なく、自然解凍（室温20℃で30～40分）で、アボカドをいつでも必要な量だけ使うことができます。アボカドの熟度を手触りで選別し、未熟なものを追熟させてから加工しているため、アボカド本来の風味と食感をお楽しみいただけます。

アボカドの形状は、用途に応じて使いやすい2タイプをご用意しました。「CO・OP アボカドスライス」は、皮と種を除いて半分に切ったアボカドを約1cmの薄切りにカットした形状で、サンドイッチやサラダの具におすすめです。また、「CO・OP アボカド（ダイスカット）」はアボカドをサイコロ形状にカットしたもので、サラダや丼ものへのトッピングなどに便利です。内容量は生鮮のアボカド約1個分※の150gで、アイデア次第で自由にアレンジいただけます。
※中サイズ（215g）のアボカドの可食部と同等

日本生協連は、今後も組合員の声に寄り添った商品の開発に努めてまいります。

◆商品概要

商品名	CO・OP アボカドスライス	CO・OP アボカド（ダイスカット）
商品アレンジ例		
内容量	150g	
参考価格	298円（税抜）	
賞味期限	365日	
販売方法	全国の生協の宅配および店舗	

※取り扱いの有無、時期、価格は各生協によって異なります。

☆コープ商品サイトはこちら <https://goods.jccu.coop/>

<お問い合わせ先>

日本生協連 広報部

TEL：03-5778-8106