

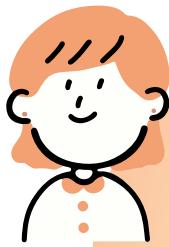
夕食
生協の
宅配

お友だち 紹介キャンペーン

今がお得なチャンス♪千葉県内にお住まいのお友だちや
お知り合いに『生協の夕食宅配』をぜひご紹介ください！

申込期間

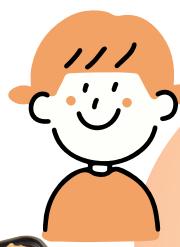
1月26日（月）～2月27日（金）



紹介者特典

500円分

お値引き
プレゼント



加入者特典

500円分

お値引き
プレゼント



※ご加入者がご利用を開始した月のご利用代金よりお値引きします。

【プレゼント条件】★紹介は『生協の夕食宅配』を初めてご利用される世帯が対象です

★お申込日よりお友だちが1ヶ月以内に利用開始した場合に、

1回限り500円お値引きとなります

【お値引き対象商品】ごはん付きタイプ、おかずタイプ、こだわり御膳、ボリューム弁当、
生協のおそうざい

お申込み・お問い合わせはこちら

- ①下記の情報をご記入の上、担当ドライバーへお渡しください
- ②下記フリーダイヤルまでご連絡ください

パルシステム千葉
夕食宅配受付センター  0120-660-788

【受付時間】10:00～18:30（月曜日～金曜日）*土日休み

ご紹介いただくお友だちの		ご紹介してくださるあなたの	
ふりがな		ふりがな	
お名前		お名前	
ご住所	〒	組合員 番号 (8ケタ)	

※お預かりした個人情報はパルシステム千葉に関するご案内以外の目的には使用しません。

※個人情報保護の点から、お友だちのご住所の記入は任意となります。

ご記入がない場合はパルシステム千葉よりお電話で確認させていただきます。

個人情報の 取り扱いに お頼いします	<input type="checkbox"/> 同意する	<input type="checkbox"/> 同意しない
--------------------------	-------------------------------	--------------------------------

生協の夕食宅配はこんな方におススメ！

：一人暮らしの方に：

毎日一人分用意するのは大変。配達員との軽い会話で
安否確認もしてもらえて、離れて住む家族も安心します

千葉県産こしひかりを使用した、
ごはんとおかずのセット



冷蔵 每日(月～金)



塩分控えめなど
健康に配慮したメニュー



食べ切りサイズで
食材のムダなし



買い物物にいく
負担が軽減

うちの『晩ごはん』ごはん付きタイプ

5種類の惣菜
+ごはん

食塩相当量
3g以下
(週平均)

1食あたりのカロリー
530 kcal基準
(週平均)

1食あたりの料金
配送料無料 本体 630円
(税込680円)
※3食ご利用の場合
税込2,040円

※天候等の状況により国産米で代替することもあります。

：共働きの方に：

仕事が忙しい時期の平日週2～3回利用します
レンジで温めるだけでおいしいです♪



だしや調味料にこだわった
多彩なメニューが
自慢のおかず



冷蔵 每日(月～金)



家族の栄養バランス
もばっちり



子どもも食べやすい
メニューを選択



留守でも専用箱で
受け取りOK

うちの『晩ごはん』こだわり御膳

7種類以上の惣菜

食塩相当量
3.5g以下
(週平均)

1食あたりのカロリー
450 kcal基準
(週平均)

1食あたりの料金
配送料無料 本体 778円
(税込840円)
※3食ご利用の場合
税込2,520円

生協の夕食宅配弁当の
紹介動画はこちら♪→



：テレワークの方に：

仕事が忙しく、料理をする時間を確保できない時など
栄養バランスを考え、しっかり働きたい時に利用します



彩りと栄養バランスを考えた、
素材のうまみを味わうおかず



冷蔵 每日(月～金)

月 火 水 木 金

日替わりメニューで
毎日飽きがこない



昼食を軽く済ませた分
夕食はしっかり食べたい



冷蔵で届くから
風味や食感そのまま

うちの『晩ごはん』おかずタイプ

6種類の惣菜

食塩相当量
3g以下
(週平均)

1食あたりのカロリー
400 kcal基準
(週平均)

1食あたりの料金
配送料無料 本体 648円
(税込700円)
※3食ご利用の場合
税込2,100円

おそうざいタイプや冷凍弁当も取り扱っています



▲生協のおそうざい ▲冷凍おかず (5食1セット)

お弁当タイプいろいろ！

組み合わせ自由だから

便利で飽きない

週ごとの変更や、同じサイクルでの
お届けも可能。

例えばこんな使い方…

月	火	水	木	金
1週目 こだわり御膳	1食		1食	1食
2週目 おかずタイプ		1食	1食	1食
3週目 こだわり御膳	1食		1食	1食

私たちが献立を監修しています

献立は、栄養バランスや彩りの良さは
もちろんのこと、季節の行事やご当地料理などの
イベントメニューも取り入れてバリエーション
豊かなメニューになるように、作成しています。
毎日安心して食べられ、食べた方を笑顔にできる
ようなお弁当作りをモットーにしています。

担当
管理栄養士

