

▶▶16ページより続く

生産者さん おじゃまして〜す

〜佐賀県鳥栖市・(株)ヨコオ〜

パルコプの組合員さんから「クリスマス用に骨付きのもも肉が欲しい」との要望に応え誕生したロングセラー『チキンローストレッグ』。

ガブッとひとくちかぶると「おいしー！！」と思わずあふれる笑顔…そんな“まるかぶりチキン”をつくられている(株)ヨコオさん。

「骨付きでタレ付きはきっと食べにくいはず…どなたでも食べやすいローストレッグを作ろう！！」と縦骨は残し、上骨を外して開発。骨抜きは手間もかかるし身も減るのですが、“食べやすさが一番”と考え、一つひとつ全て手作業で行われています(骨抜きのようにすは16ページ)。

人気の秘密には、味付けや加熱の際のこだわりも。真空状態で下味をつけ、2日間熟成を行い、肉の表面だけではなく内部・骨までじっくりしみこませます。次に表面を油で揚げることで、旨味を逃さないようにします。さらに蒸して、骨の中まで加熱が行き届いているかのチェックも行います。最後にタレにくぐらせ、バーナーで表面をあぶりこんがりさせてから急速冷凍をして鮮度を落とさずパック詰めを行なっています。

“骨取りチキン”は他を探してもなかなか見つからない、ヨコオとパルコプの間で約20年続いている大人気商品。クリスマスはぜひ、チキンローストレッグを囲んでにぎやかに！



鶏木工場
 工場長代理
 鶴田康彦さん(左)
 品質管理室リーダー
 志藤澄和さん(右)

さらにおいしく食べる7nポイント

皮のパリッと感を楽しみたい!!



お肉のジューシー感を楽しみたい!!



子どもさんも食べやすい
 甘めのタレ!!

冷凍
チキンローストレッグ
 12月2回・3回 330g(2本)

本体680円(税込734円)
 ※495g(3本)本体1,020円(税込1,102円)もあります



フックベッパーが
 アクセント

冷凍
**チキンローストレッグ
 (塩コショウ)**

12月3回のみ 330g(2本)
 本体680円(税込734円)

※495g(3本)本体1,020円(税込1,102円)もあります



Q. どうして鶏肉が国産からアメリカ産に変わったの??

A. 国内での原料確保が難しく、安定して仕入れることが難しくなったためです。従来の大きさや品質に匹敵するものを探したところ、厳しい品質検査を合格して、食味も良いアメリカ産の鶏肉を使用することに決定しました。
 また、産地を変更するにあたり、試食点検やパルコプ商品検査室の担当者も工場視察を行なっています。

パルコプ商品検査室の峯野さん(右)



油で表面を揚げたあと、スチームでじっくり加熱。
 旨味をぐっと中に閉じ込めます



おかげさまで
 機関紙ぱるタイム
 100号! 記念 第7弾

“旅するパル子ちゃん人形” (7人目)
 「クリスマスがまちどおしいな♡」の巻

*今回は寝屋川市出身の水田パル子ちゃん(組合員・水田さん作成)です。

ブログにこぼれ話を載せています。見てね♪
<http://www.palcoop.or.jp/blog/palko/>



※国産鶏使用のチキンの企画もあります。商品案内「食べてSmile」をご覧ください。

(昨年利用された組合員さん)