

組合員さんの 声に応えて

2021年
6月3回キッチン*メモ
KITCHEN MEMO

配送センター鶴見支所

だからその名も

私たちが
シャカリキになって開発!&
れんこんのシャキシャキ感
が生きてる!

うお シャカリキ魚カツ

新登場!!

中身は魚のすり身と野菜。
外はハムカツ風に
揚げています。という声をもとに
協力頂ける
メーカー探しから
始めました。昔好きだった
「お魚のコロッケ」
のような商品。
また食べたいわ
鶴見支所 組合員 岡田さん練り物で定評のある
山口県萩の「村田蒲鉾」
が協力!

支所での試食会の様子

魚すり身に、
れんこんの食感、
玉ねぎの甘みをプラス
しました。メーカーと支所で何回も試食。
意見交流して完成!岡田さん、
できました!あ〜、
私の声が商品に
なったんやね岡田さんから
うれしいお手紙、
届きました〜
(感涙)魚カツサンドは
子どもたちに
人気ビールのお供にも
サイコーで〜す♪そのままお弁当のおかずにも
温めの手間もいりませんパル・よど
開発商品

52 冷蔵 次7月2日

村田蒲鉾店
シャカリキ魚(うお)カツ4個 本体 220円
(税込 238円)魚肉のすり身に、玉ねぎ、れんこん、
人参、枝豆などを練り込んだ魚肉コ
ロッケです。

(203kcal・食塩相当1.5g/100g)

賞味期間:お届け日を含め5日



お子さんから大人まで、家族みんなで食べてみて!



安藤

野添