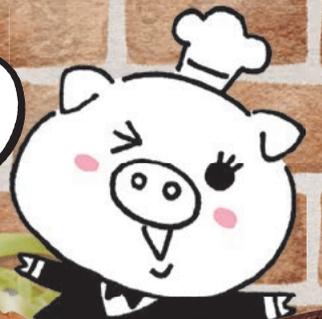


KITCHEN MEMO

2023年
10月3日回

ご飯がススル
ガッツリ
お肉おかずよ



なにわの

配送センター 鶴見支所 開発

お肉の大きさとタレの味を
何度も試食して決めました!



トンテキ

トンテキとは「豚(ト)の
ステーキ(キ)」で、
豚のステーキの
やわらかい食感の豚肉に
濃いめのソースを絡めます。



こういう時ありませんか
スジ切りのお肉は買うけど

味付けが決まらない...



タレ付き
だから

フライパンで簡単なのに専門店のような味!



家族と食べて「どこで
買ったん?」「生協やで」と
言ってもらえることを
みんなで目指して開発しました!
タレたっぷりなので
お野菜と絡めて
いっぱい食べてくださいね。



大阪人好みの
ウスターソースを
ベースにした甘めのタレ

ご飯が
すすむ味



食べ応えのある
国産豚ロース

1枚約100g

スジ切りしているから
焼いても縮みにくい



8月に配送センター 鶴見支所で先行デビュー

組合員さんに感想をいただきました

食べ応えはもちろんですが、何よりもソースが美味しい!
口に入れた瞬間はウスターソースの味がきて少し甘く感じましたが、噛んでいるとガーリックとオニオンでしょうか?旨みが広がって後味まで美味しく味わえました。

鶴見支所組合員さん

スジ切りされているから、焼いた時に縮みにくく、食べた時も噛み切りやすくよかったです。タレも多量かなと思いましたが、千切りキャベツを沢山食べられました。

鶴見支所組合員さん

かたくなりにくい! 焼き方のコツ

- ① 冷蔵庫でしっかり解凍
- ② 豚肉は中火で ゆっくり焼き上げる
- ③ タレは火を消して、約10秒ほど絡ませる

※タレをかけてから火を通し過ぎると焦げてかたくなってしまいますので、気を付けてね!



NEW 新 パル・よど 開発商品

フライパン 豚肉200g(2枚)、タレ35g×2 (豚肉:国産)

47 冷凍 次回11月 冷蔵 3日 ミート丸真

なにわのトンテキ 270g(豚肉200g(2枚)、タレ付)
国産豚ロース肉をトンテキ用にカットし、スジ切処理をしてタレとセットしました。

小麦 (254kcal・食塩相当1.7g/100g)

タレ2袋付!



1切 約100g

板:長さ約18cm

598円 (税込 646円)



今週

今年はみんなで集まりたいから...余裕をもって準備したいね

先行予約カタログ配布しています



●このカタログの利用に関しては、ご利用生協の宅配事業に関する約款等に基づきます。
●「税込価格」は目安価格です。本体価格に軽減税率1.08、又は標準税率1.1を掛け、小数点以下を四捨五入した価格です。

●限定数(抽選数)は取り扱い生協全体の数です。
●実際には各生協ごとに割り当て数があるため、全体の当選者数は表示の数を下回る場合があります。