



2023年
12月1回
キッチン*メモ
KITCHEN MEMO



やっぱり揚げたてが
スキだから。

おうちでサクッと

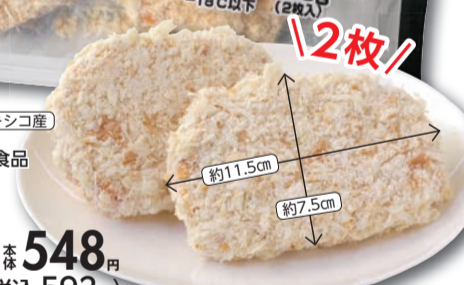
熟成ロース とんかつ

配送センター 寝屋川支所開発



組合員さんの声
お先にいただきました!

何も付けずに
食べ比べましたが、
肉の旨みが全然違う!
熟成させることで
こんなに差が出るんですね。
パルコープ 組合員さん



夕食のメインにするなら
揚げたてに限る

でもイチから手作りは
大変(´▽`)…って方に

「こんなとんかつ欲しい」を叶えました!!

とんかつをよくご利用されている組合員さんにアンケート!

Q.とんかつにこだわる点は? 1位:肉のおいしさ 2位:原材料 3位:価格



熟成三元豚ロース(豚肉:メキシコ産)

熟成とは?
お肉本来の旨みを引き出すために14~16日熟成させています。熟成させることで、酵素の働きでアミノ酸が増え肉質がやわらかくなり、旨みが増えます。

三元豚とは?
3種類の品種を掛け合わせた豚です。品種によって脂身が多い、肉質に偏り、病気に強い・弱いなど異なります。純粋種より品種を掛け合わせることで短所を補い、品質の良い豚肉を安定して育てることができます。

おいしい揚げ方
凍ったまま約160℃の油に入れ、時々返しながらか揚げてください。
目安:約8分
※1度にたくさん入れると油温が低下するのでご注意ください。

全5回 おさらい
**おせち
レッスン**
おうちにあるもので手軽に作れる
プチおせちにチャレンジ!



作り方は二次元バーコードからチェック! /

<p>vol.1</p> <p>動画が見れるよ!</p> <p>かにマヨたまご巻き寿司</p>	<p>vol.2</p> <p>動画が見れるよ!</p> <p>ポテとごまめののりチーズ味</p>	<p>vol.3</p> <p>動画が見れるよ!</p> <p>くるくるお楽しみ鶏ハム</p>	<p>vol.4</p> <p>動画が見れるよ!</p> <p>ころころシーフードマリネ</p>	<p>vol.5</p> <p>動画が見れるよ!</p> <p>ナッツの松風焼き</p>
---	---	---	--	--

●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。