



寝屋川支所 職員のお子さん 夢歩くん

ごはんも お野菜も もりもり

2023年 12月1回

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

風味とくちどけが良い 生パン粉使用

1枚約100gの 熟成三元豚ロースカツ



次の試合に **カ**勝ッ!

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



寝屋川支所 職員のお子さん 陽虎くん



NEW 新

パル・よど 開発商品

揚げ

44 冷凍

おうちでサクッと 熟成ロースとんかつ

200g(2枚)

1枚あたり 送料296円

本体 548円

(税込 592円)

熟成させた三元豚ロースを使用、肉本来の旨味と程よい食感が特徴です。風味と口どけが良い焙焼式の生パン粉を使用しています。

(169kcal・食塩相当0.3g/1個約100g)

おうちでサクッと 熟成ロースとんかつ

熟成ロースを使用し、肉本来の旨味と程よい食感が特徴のロースカツです

200g (2枚入)

要冷凍 -18℃以下

豚肉:メキシコ産

四国日清食品

約11.5cm

約7.5cm

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

組合員さんの

「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



肉厚約10mm(揚げる前)

※メーカー比

I 約6mm

I 約10mm

食べ応えもあり、お家の鍋・火力でも揚げやすい 肉厚約10mm

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♪



④ころころ シーフード マリネ

③くるくる お楽しみ 鶏ハム

②ポテとごまめの のりチーズ味

①かにマヨ たまご 巻き寿司

⑤ナッツの 松風焼き

作り方は二次元バーコードからチェック! /

vol.1

動画が見れるよ!

かにマヨたまご 巻き寿司

vol.2

動画が見れるよ!

ポテとごまめの のりチーズ味

vol.3

動画が見れるよ!

くるくるお楽しみ 鶏ハム

vol.4

動画が見れるよ!

ころころ シーフードマリネ

vol.5

動画が見れるよ!

ナッツの 松風焼き

●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。