

✓ **お手頃価格でボリューム満点の1品**

✓ **お肉がおいし〜いチキンカツ**

を目指して、組合員さんにもアンケートをとりながら
開発しました！

今日の晩ごはんのメインは、
コレで決まり！

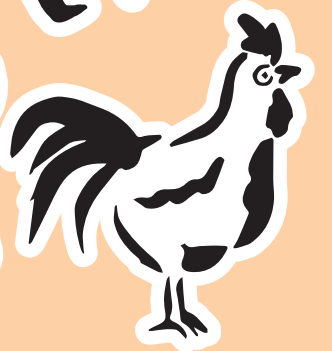
玉谷



衣に味を
付けた方がもっと
おいしくなるかも！

配送センター
平野支所開発

ふわっとサクッと
お肉が美味しい
チキンカツ



ソースなしでも
おいしい！！



食べごたえのある
厚さ！

揚げたてで
出せるから
**サクサクで
ジューシー！**

1枚1枚
カットから衣付けまで
手作りで仕上げているので、
お家で作ったような
感じですよ！

舟引

パル・よど
開発商品

NEW
新



原料の鶏ムネ肉は

国産で一度も冷凍していない冷蔵肉を使用

→ だから、やわらかくてジューシーな仕上がりに！



パル・よどがわ開発オリジナル

生パン粉を使用

→ 油切れがよいので、サクサク食感に！



1枚約100g 肉厚でボリューム

→なのに、2枚で本体価格398円とコスパよし！

衣に味が
付いているため、
そのままでもよし！
ソースをつけてもよし！

約100g!
×2枚入り!

お先にいただきました！

お肉のジューシー感・衣の
サクサク感・価格・大きさ
全てに大満足したが、お肉
のボリュームにびっくり。
絶対リピします。
平野支所 組合員さん

衣のサクサク、本当に
美味でした。お肉もジューシー
でやわらかく、衣の
サクサク感もよかったです。
平野支所 組合員さん

厚みがあるのに
やわらかく、
おいしかったです。
平野支所 組合員さん



2枚

調理方法
170℃の油で
5分半〜6分程
揚げてください

揚げる

鶏ムネ肉:国産

45

冷凍 次回:1月2回

エールフーズ

1枚あたり
税込**215円**

お肉が美味しいチキンカツ 本体 **398円**
200g(2枚) (税込 430円)

国産のフレッシュ原料(一度も冷凍していない)の鶏ムネ肉を使用しているの
でお肉がジューシーです。サクッと仕上がるメーカーオリジナルのパン粉を使っ
ています。(139kcal・食塩相当1.3g/100g) 小麦・乳

1枚1枚手でカットしている手作りなので大きさにバラつきがあります。



(左から) 堀川・西崎・今西・松本