

昨年デビューした「炭火香る!日南鶏の屋台やきとり」

配送センター
枚方支所開発塩味も
つくって!の「声」に
応えて!2024年
3月1回キッチン*メモ
KITCHEN MEMO炭火香る!
九州産若鶏の屋台やきとり

(4種盛)

手ふり
塩

新登場

冷凍でも本格的なやきとりを
お家で食べたい!と開発したタレ味に
続いて、今回手ふり塩味が新登場!
職員の試食でも1番人気の定番
「ももねぎ串」はもちろん、今回は
希少な部位である「ひな串」(肩小肉)
がなかま入りしました。



おいしい食べ方

炭火焼きで
香ばしい♪NEW
新開発商品

サンクスフーズ
炭火香る!九州産若鶏の
屋台やきとり手ふり塩
九州産若鶏を炭火焼で仕上げ、
1本1本、塩を手振り味付けしました。
小麦 (167kcal・食塩相当1.35g / 100g)

仕上げて
トースターでカリッと
させると旨いで!少量で
お味見したい方は
こちら!

8本

もも串・ももねぎ串・
ひな串・つくね串 各2本
皿:長さ約23.5cm
47 冷凍 4月
240g(8本) 税込 1,058円



4本

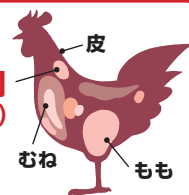
もも串・ももねぎ串・
ひな串・つくね串 各1本
皿:直径約15cm
48 冷凍 4月
120g(4本) 税込 538円

うまさの理由

備長炭 炭火仕上げ 手ふりの塩

焼きの製造ラインの最後に、備長炭の炭火で仕上げを
行う事で炭火焼きの風味に♪「塩だれ」に漬け込むタイプが多い中、この商品はお店のような
ふり塩(手で塩を振る)!専門店の味を簡単にご家庭で楽しめます。Column もも肉とむね肉の
良いトコどり

もも肉のようにぷりっと食感を味わいながら、
むね肉のようにあっさり食べられる
「ひな肉(肩小肉)」1羽からとれる量が
とっても少ない希少な部位です。

ココが
ひな肉
(肩小肉)募集中 思い出の
ご当地ラーメン & ご当地グルメ

「声」を聴かせてください!

募集テーマ

あなたの
愛してやまない
「ご当地ラーメン」
「ご当地グルメ」を
エピソード付きで
教えてください!

旅行で食べた
あのラーメンの味が
忘れられない故郷の
おいなりさん
食べると
ほっとするな~組合員さんの「声」から
カタログで
実現したいですご応募はこちらから
募集期間3/22(金)まで
別途送料がかかります

ご当地グルメ大募集 /



ご当地ラーメン大募集 /



募集要項もここに詳しく載っています

使わないなんて
もったいない!

2023年3月20日
までに貯まったポイントは
2024年3月2回
注文書が使用期限です。

1ポイント=1円として値引きに利用できます。
※使用期限を過ぎると、使用期ポイントは消滅します。