

配送センター  
南枚方支所  
開発

うちの  
イチ押し!

ミラノ風  
**チキン  
カツレット**  
デビュー



**凍ったまま、フライパンで揚げ焼きOK!**

2~3枚なら熱したフライパンに大さじ6杯の油をひき、凍ったまま袋から出した本品を並べて時々裏返しながら加熱するだけ!

**中火** | 約4分

**弱火** | 約3分

計約**7分**で  
完成

※直径26cmの  
フライパンの場合



片之坂

片山

松本

職員がお先に  
試食してみました!

レンジ調理とは違い、  
揚げ焼きするので衣もサクサクで  
よかった。国産の鶏肉を  
つかっているのも安心。

調理方法も簡単で  
晩ごはんのおかずにもいい。  
あっさりしていて食べやすく、  
トマトの風味もほのかに  
感じられてよかった。

味付けがちょうどよく、  
ソースなどかけなくても十分。  
高校生の子どもも  
「おいしかったよ」と言っていた。

メインの  
おかずにもなる  
**1枚約50g**



NEW  
新

マル・よど  
開発商品  
フライパン

鶏肉:国産 国産若鶏皮なしムネ肉使用

55

冷凍 次回10月5日

マルイ食品

うちのイチ押し!  
ミラノ風チキンカツレット

250g(5枚)

国産若鶏皮なしムネ肉を使用したチキンカツレットです。  
(150kcal・食塩相当1.6g/100g) 小麦・乳

1枚あたり  
税込 **86円** 本体 **398円**  
(税込 430円)

5枚



南枚方支所  
職員のお子さん

南枚方支所  
職員のお子さん

南枚方支所  
職員のお子さん

おなじみのマルイ食品さんと一緒に  
パパッと作れるメインのおかずを  
作りたい!という想いで開発しました

👍 油で揚げなくても良い  
フライパンで簡単調理

👍 味付けなしでも  
おいしく食べられる&  
お子さまも食べやすい味付け

👍 晩ごはんのおかずに  
ちょうど良いサイズ

チーズ感が  
もっと欲しいな

トマトの酸味が  
良いね

しっかりした  
味とコクも  
出したい...



とくに 衣の味付けにこだわって、  
4回の試食を実施!

焼くだけでイタリアの味♪ 衣の味付けにこだわりました!

香り豊かな  
パセリ

+ エメンタルとカマンベール  
2種のチーズ

+ さわやかな酸味  
トマト

お子さまでも食べやすいよう、  
味付けを調整し... **完成!**



風味豊かなチキンカツレットを、  
ぜひご家族みなまで  
お召し上がりください!

マルイ食品  
加工食品開発課  
やなぶら  
築淵さん