

2025年 2月3日 KITCHEN MEMO

配送センター 平野支所 から新登場

お肉が美味しい 梅肉大葉 チキンカツ

お肉が美味しい チキンカツの 姉妹品が登場!

人気のチキンカツの 梅肉大葉味です!

平野支所 楠泰

ねり梅 ちやうで

和歌山県産 南高梅を使用

✓お肉がおいしい!

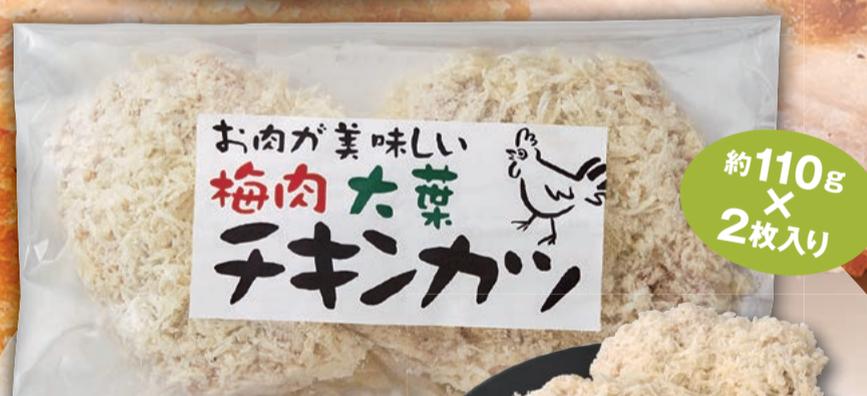
一度も冷凍していない冷蔵肉を使用! ジューシーでやわらかな仕上がりに

✓梅と大葉のバランスを追求

ほどよい梅の酸味と大葉のさわやかなのバランスを何度も試食して決めました

✓お手頃価格でボリューム満点

1枚約110gと、肉厚でボリューム満点! 晩ごはんのおかずにとぴったりです



一緒にどうぞ

森林資源を守る エシカル 発泡酒(アルコール度数5%) 糖類:国内製造

1148 毎週企画 キリンビール のどごし(生) 350ml×24 (38kcal・食塩相当0~0.03g/100ml)

20歳以上の年齢であることを確認できない場合には、酒類を販売いたしません。酒類の消費税率は10%です。

お一人様 5点まで

24年 1箱あたり 税込138円

年間 最安値 本体 2,998円 (税込 3,298円)

パル・よど 開発商品 NEW 新 揚げ 鶏肉:国産

60 冷凍 3月 エールフーズ

お肉が美味しい 梅肉大葉チキンカツ 220g(110g×2)

1枚あたり 税込269円 本体 498円 (税込 538円)

フレッシュの若鶏ムネ肉を手切りし、和歌山県産南高梅をはさみました。小麦・乳 (136kcal・食塩相当1.6g/100g)

調理方法 170°Cの油で 5分半~6分程 揚げてください

WEBの 保存版

毎週注文OK! 食料品からミルク、おむつまで

ご注文は はこちらから!

紙カタログは配布していません

掲載商品を使った レシピを ご紹介!

MENU | 白身魚とブロッコリーのサラダ 対象月齢/9~11ヵ月頃

材料

- 北海道産白身魚のほぐし身 15g
- ブロッコリー(穂先) 10g
- マヨネーズ 小さじ1/4

作り方

- 電子レンジ(500~600W)で約30秒加熱した「北海道産白身魚のほぐし身」を大きめにほぐし、ブロッコリーはやわらかくゆで、穂先を食べやすい大きさに切る。
- 1をマヨネーズであえる。

※マヨネーズを使用しています。お子さまが卵を食べられる場合にあげてください。

MENU | ひとつち唐揚げ 対象月齢/1歳~1歳6ヵ月頃

材料

- 北海道産白身魚のほぐし身 20g
- しょうゆ 小さじ1/4
- 片栗粉 小さじ1/2
- 油 小さじ1/4

作り方

- 電子レンジ(500~600W)で約30秒加熱した「北海道産白身魚のほぐし身」に、しょうゆをふり10分ほどおく。
- 1に片栗粉をまぶし、フライパンに油をひいて焼く。

●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。