



冷凍でもお店で食べるようなやきとりが楽しめる

パル・よど 開発商品

にちなんどり 日南鶏の屋台やきとりが

九州産になってリニューアル

原料事情により1年間ほどお休みしていましたが、日南鶏の原料確保が難しく、九州産に産地を拡大してリニューアルします。

その他のリニューアルポイント

- 『むね串』はパサパサして食べづらい...という組合員さんの声に応じて、「ひな皮串」にリニューアル!
- 製造工場の変更により、タレの味はそのまま粘度をアップさせ、つくね串の配合と形状を変更しました



もも串×2

ももねぎ串×2

ひな皮串×2

つくね串×2

屋台のおいしさはそのまま!

備長炭・炭火仕上げ

やきとり屋風のタレ

お店のような味をご家庭で!ご飯やお酒のお供にピッタリです。



甘すぎない味付けで、にんにくをきかせました。



リニューアル 新

パル・よど 開発商品

串のデザインが変わる場合があります
鶏肉:国産

レンジ

46 冷凍 次回5月2日 サックスフーズ

炭火香る!九州産若鶏のやきとり4種盛 240g(8本)

本体 998円 (税込 1,078円)

九州産若鶏を炭火焼で仕上げ、にんにくをきかせたタレで味付けています。

小麦 (236kcal・食塩相当1.2g/100g)



簡単 ドリア アレンジ♪



ぜひ、お子さまと一緒にチャレンジしてみてください!



エム・シーシー食品 岩本さん



パスタにしてももちろんおいしい♡



作り方

- 材料 (2人前)
- ・カニのトマトクリームソース ... 2袋
 - ・ごはん 300g
 - ・バター 適量
 - ・ピザ用チーズ 80g
 - ・パセリ 少々
 - ・油 適量

- ① 予め温めておいたカニのトマトクリームソース (1袋) とごはんを混ぜ合わせる。
- ② 温めたホットプレートにバターをひき、(焦げつきそうな場合は油も適量追加) ①のごはんを平らに敷き詰める。
- ③ 予め温めておいたカニのトマトクリームソース (1袋) と、ピザ用チーズをまんべんなくかける。
- ④ フタをして温め、チーズがとろけたら完成! 仕上げにパセリをふりかけて◎

動画でもチェックできます! 動画が見れるよ!

予告 2食は5月2日に案内予定

レンジでOK 年に1度のお試し企画!

レンジ 湯せん

97 冷凍

エム・シーシー食品 カニのトマトクリームソース 135g(1食)

ソテーすることで旨みと香ばしさを引き出したカニとトマトを合わせたクリーミーなソースです。

小麦・乳・えび・かに (136kcal・食塩相当2.1g/1袋135g)

本体 224円 (税込 242円)