


きっかけは、とある一言…

1

とり皮の焼鳥が好きなんだけど、お店ではあまり売ってないし、売ってたとしても、やゆらかいのばかり…



とり皮焼鳥ファン  
東中浜店 徳居


2

専門店のほか外カリッ、中もちっとしておいしいのよ



3

ということで、そんな、何本でも食べたくなる、とり皮の焼鳥を開発しよう!



2026年 4月5回

KITCHEN MEMO

外はカリッ、中はもちっ、何本でも食べたくなる!

完成!

# としまきとしまき とり皮串

配送センター  
生野支所・東中浜店 合同開発

新登場

## 職人が1本ずつまきまき

機械で巻くと皮が破けてしまい、繊細な作業が必要になるため、1本1本丁寧に手作業で巻いています。こうすることでまんべんなく火があたり、皮の表面はパリッと中はもっちりとした食感に仕上げています。

## こだわり素材のタレ

ヤマエ 醤油 × 淡路島の藻塩 × 喜界島の黒糖

九州の醤油メーカーが作った、まるやかな本醸造の丸大豆醤油をベースにした甘口タイプのとり皮のタレです。隠し味に黒糖を加えてコクのある甘みに仕上げています。

ぜひ食べてみてください



上段左から 生野支所 安原、西日本児湯フーズ 山本さん、サンクスフーズ 井上さん、生野支所 山中  
下段左から 生野支所 三村、東中浜店 高橋、徳居

## おいしい食べ方

- ① 冷蔵庫で解凍
  - ② フライパンを熱し、油をひかずに3〜5分、串を返しながらかく。
- ⚠️ 電子レンジで温めるとジューシー感や味わいが損なわれるためおすすめしません。



NEW

パル・よど 開発商品

フライパン (鶏肉:タイ産) (皿:長さ約20cm)

112 冷凍 サンクスフーズ

まきまきとり皮串 100g(8本)

1本あたり 本体 980円 (税込 1,058円) 123円

とり皮を専用のたれで香ばしく焼き上げた商品です。

小麦 (185kcal・食塩相当0.25g / 100g)