

生産者さん おじゃまして〜す

# パルコープの組合員さんの要望で 開発されたチキンです



「国産チキンローストレッグ」～佐賀県鳥栖市・(株)ヨコオ～



ひがしせぶり  
東脊振工場  
きゅうらぎ  
厳木工場  
東脊振工場で成形後、厳木工場で1日寝かせ、素揚げ→蒸し→タレ付け→焼きあげた、照りのある柔らかいチキンです

オリジナルのタレがしみこんだ柔らかい肉と上骨を外した、ヨコオの「国産チキンローストレッグ」。約15年前にパルコープの組合員さんから「クリスマス用に骨付きのもも肉が欲しい」との要望に応じて誕生しました。

きゅうらぎ  
佐賀県内にある厳木工場・東脊振工場で「国産チキンローストレッグ」をつくっています。自社ブランド「みつせ鶏」の産地は九州北部に

「ご家族みなさんで食べてほしい」  
ヨコオの開発の中野リーダーにお聞きしました。「骨付きでタレ付きはきつと食べにくいよね、ごなたでも食べやすいローストレッグを作ろう」と、縦骨は残して上骨を外して開発された商品です。最初のうちは、骨を外す時に開きすぎて肉が切れてしまったり、切り口を中心に縮んで丸まったり、長い歴史の中で筋切りの位置を変えたり、試行錯誤しながら現在の形になりました。

もも肉担当で成形の指導をしている村上さん。「包丁が命の仕事。研ぎの仕上げはそれぞれが自分で毎日調整しています。もも肉をスツと開いて骨を外せるようになるには、熟練が必要です。チキンを切った後、何か接着剤みたいなものでくっつけているのですか?」と聞かれたことがあります。きれいな切り口だからタレ付けして焼くとバラバラになら



岸川工場長



上骨外しの様子



中野リーダー



村上さん

**国産チキンローストレッグ**  
360g(2本) 冷凍  
12月2回・3回 **700円**  
  
※540g(3本)企画もあります

上骨を外しているのでガブツと食べやすい  
  
縦骨は残して持ちやすい

工場長の岸川さん(東脊振工場)は、骨抜きは、手間もかかるし身も減るんですが、食べやすさが一番と考えて商品づくりをしています。昨年はパルコープの組合員さんに33,000本も召し上がっていただきました。今年もご家族みなさんでどうぞ。

cooking

煎茶の入れ方は3面へ

Pa・ぱつとクッキング 49



- 材料・3人分  
米……………2合  
さつまいも ……1本(200g位)  
煎茶……………大1  
④ みりん……………大1  
塩……………小1/2  
黒ごま ……適量



1人当り **350Kcal**

作り方

- ①米は洗って、ざるに上げ、さつまいもは1.5cmの角切りにして水にさらす。
- ②鍋に米と水を目盛どおりにいれ、さつまいもと④を入れて炊く。
- ③炊き上がったら器に盛り付け、黒ごまをふる。

- 材料・3人分  
煎茶 ……大2  
水 ……400cc  
④粉末かんてん ……1/2袋(2g)  
粒あん ……100g  
粉末かんてん ……1袋(4g)  
砂糖 ……大1



1人当り **90Kcal**

作り方

- ①分量のお湯で、煎茶を入れ、濃い目のお茶をつくり冷ます。
- ②①50ccと④を鍋に入れ火にかけ、沸騰したら火を止め、粒あんを入れて混ぜ、型に入れ冷ます。
- ③お鍋に残りの①と⑤をいれ火にかけ、沸騰したら火を止める。粗熱が取れたら、②の上のにせ冷蔵庫で固まるまで冷やす。

煎茶ようかん

茶葉のビタミンCとカテキンをまるごと食べる

煎茶のほろ苦さで甘さを控えめに