

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



岸川工場長

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するには、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

「国産チキンローストレッグ」の形になりました。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。

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、



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

茶葉のビタミンCとカテキンをまるごと食べる



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
⑥ ……1袋(4g)
砂糖 ……大1

煎茶のほろ苦さで甘さを控えめに



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⑥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