

▶ 8ページより続く

特集 生産者さん おじゃましま〜す

やきとり好きにも喜んでいただけるよう、 国産鶏をおいしいタレで1本1本手づくりしました



「国産やきとり盛り合わせセット」は定番の「もも」「ねぎま」、やきとり好きには嬉しい「皮」「ハツ(心臓)」、あっさり食べやすい「ささみ」の5種が各2本入りの“盛り合わせ”です。

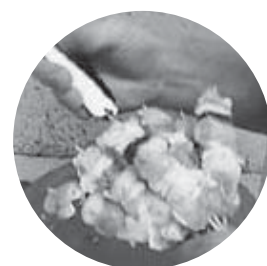
鹿児島県内のフタバフーズ(株)の工場で、国産鶏肉を使い1本1本ていねいに手づくりされています。



鶏肉のカットから串刺しまでの加工を手作業で行なっています

タレに一晩漬け込み、直火でじっくり焼きあげ

国内1位の鶏肉の産地、地元鹿児島県産鶏を中心に、国産鶏の正肉(枝肉)を、熟練した作業者の皆さんが脂や皮などの余分なところをカットして切り身に。手作業で一本一本串に刺し、食べる時に危なくないよう串の先端を“爪切り”で落とす心くぱり。味を染み込ませるために、しっかりした味のタレに一晩漬け込んで、直火でじっくり焼き上げたやきとりは、上塗り用のトロミのある甘めのタレで仕上げられて、真空パックで凍結へ。家庭や居酒屋さんで作るやきとりのように、全て手作業で作られているのに、冷凍庫で保管できて、いつでも“チン”で食べられる便利さです。



食べる時に危なくないように、串の先端を爪切りでカット



やきとりの“焼き機”。1本ずつじっくり両面を焼いていきます



何回も試作とモニターを繰り返して…

以前はコープかごしまの店舗用に生串で作っていましたが(店舗で焼き上げます)、パルコープとよどがわ生協組合員さんの「国産鶏肉を使った便利なやきとりが欲しい」の声から、工場内に焼き機を導入して、やきとりに向いたタレを開発。何回も試作とモニターを繰り返して1年かかって今の商品ができました。(フタバフーズ 開発担当 南谷さん)

8月1回

いろいろあります! “生協のやきとり”ラインナップ

レンジで //



「ウチの味付けと焼き加減で!派」には、生串もあります

フライパンで //



焼くときは先に解凍をタレや塩などお好みの味付けをしてフライパンなどで。

詳しくは袋を見てね

フタバフーズ
**国産やきとり
 盛り合わせセット**
 270g(10本) 冷凍
8月1回 680円



CO-OP
**炭火やきとり
 もも串(たれ)** 冷凍
 540g(10本×2袋) 中国産
8月1回 580円



フタバフーズ
**薩摩やきとり
 もも串** 冷凍
 135g(5本)
8月1回 498円



CO-OP
**炭火やきとり
 もも串(振り塩)** 冷凍
 10本(270g) タイ産
8月1回 358円



鳥取東伯ミート
国産やきとり もも串 冷凍
 300g(10本)
8月1回 580円

