

組合員さんの声
 クリスマスには生協のチキンレッグが欠かせなくなっています。味が中の身までしっかり染み込んですごくおいしくいただいています。パルコブ 組合員さん

組合員さんの声
 かぶりつけるのがよい！4人で食べるのがわが家の毎年のクリスマスの過ごし方です。パルコブ 組合員さん

ヨコオの骨とりチキンでクリスマス



ご注文ページは裏面へ

おいしさのヒミツは? 揚げ 蒸す 焼く の 3段加熱製法

1 揚 内部・骨まで味をしみこませます。下味をつけ2日間熟成。真空状態で下味をつけ2日間熟成。肉の表面だけでなく内部・骨までじっくりしみこませます。

2 蒸 骨の中まで加熱が行き届いているかチェックも。蒸すことで旨みを逃さないよう表面を油で揚げます。

3 焼 ほかを探してもなかなか見つからない、20年以上続いている大人気商品なんです。最後にタレをくぐらせパーナーであぶり、こんがりさせて急速冷凍! 鮮度を落とさずパック詰めします。

おいしい食べ方

お手軽レンジ派
 1本片面 3分10秒ずつ
 2本片面 4分20秒ずつ (500W)

まどめてじっくり湯せん派
 凍ったまま湯せん約15分

改良! 賞味期限 外 賞味期限 内
 湯せんした時に見分けがつかないように、包材にタレ・シオと記載されるようになりました!

最後に仕上げ焼き!

トースター 表面をトースターかフライパンで焼くと、外側がカリッと仕上がります。

フライパン おいしくなるポイントです

1 まずは紙をチョコキ
 チョキ
 紙を半分に切り、さらに横半分に折る。折り目部分にはさみで4cmほどの切れ目を入れる。

2 のり付けするよ♪
 ビタッ
 ここをのりづける
 ここにマスキングテープ
 切れ目を入れた反対側をのりづけし、表面にマスキングテープを貼る。

3 くるりと巻いてとめていくよ
 カチッ
 手で丸める
 これを2等分にかつして、くるりと巻いてホッチキスでとめる。輪っか部分を手で丸めるときれいです。

4 できあがり!
 テープだけでもかわいいけれどリボンをつけてもいよね
 カラーテープはホッチキスでとめた後に巻き、りぼんの形を整えて完成。

4 できあがり!
 もも肉の持ち手部分にアルミホイルを巻いておいてね

まるかぶりってホント楽しい!

子どももパクパク甘口タレ♡
 お子さんも食べやすいしょうゆベースの甘めの味付け。香ばしさも特徴です。

ちよつぴりオトナ味 塩コショウ
 佐賀県産の海水塩を使って、塩コショウをきかせ、さらにスパイシーな大人の味に!

子どもも食べやすいしょうゆベースの甘めの味付け。香ばしさも特徴です。

昨年より1本あたり50円値下げしました。おいしい食べ方は3ページ目でご紹介しています。

ヨコオ 鶴田さん

レンジ 湯だ 鶏肉:米国産 皿:直径約22cm
12 冷凍 330g(2本) 本 680円 (税込 734円)

ヨコオ チキンローストレッグ

レンジ 湯だ 鶏肉:米国産 皿:直径約24.5cm
13 冷凍 495g(3本) 本 1,020円 (税込 1,102円)

ヨコオ チキンローストレッグ (塩コショウ)

両方の味を同時に湯せんしても大丈夫
 見分けがつかないように、包材にタレ・シオと記載しています!

技術のある骨とり作業はすべて手作業です

骨を外すとき、開きすぎるとお肉が切れてしまったり焼いたときに丸まってしまうことがあります。技術が必要な骨とり加工は、すべて手作業でおこなっています。

ご注文は12月3回の注文書にご記入ください

12月3回注文書