

# ヨコオの 骨とりチキンローストレッグ

## 楽しいクリスマスには これがなくっちゃ!!



枚方個配センター 中島ファミリー  
いろなちゃん・りくとくん・たくまくん



はるあ みおり  
陽歩ちゃん・美桜里ちゃん

組合員  
さんの  
声

担当さんにおすすめしてもらって初めて利用  
しましたが、めっちゃおいしかったです。  
**子どもたちががっついて食べてい  
ました♪** 都島個配センター 組合員さん

組合員  
さんの  
声

息子がめっちゃおいしい!!って  
気に入ったみたいで「また買って、  
また買って!」って言うてるねん。  
小学1年生やねんけど、  
**丸々1本ペロリと食べたわ!**  
寝屋川支所 組合員さん

組合員  
さんの  
声

思っていた以上においしかった。  
**孫がバクバク食べていて「もう  
ないの?」ってずっと言ってたわ。**  
最初は骨から取ってお皿に入れていた  
けど、2個目は丸かぶりしてたわ~!  
平野支所 組合員さん

詳しい商品情報は裏面をご覧ください。

## メーカーさんに/ おいしい食べ方を教えてもらいました!

パリッと  
香ばしく!

**皮パリ派**  
伊藤さんの場合

ヨコオ 伊藤さん

ふっくら  
ジューシー!

**肉汁ジューシー派**  
園田さんの場合

ヨコオ 園田さん

### 1 電子レンジで温めます



### 1 湯せんで温めます



### 2 フライパンまたはトースターで仕上げ焼き!

その後、  
表面をフライパンか  
トースターで焼くと、  
外側がカリッと  
仕上がります。



## ヨコオのチキンローストレッグ 3つのこだわりポイント

### 1 原材料選び

これまで通り、おいしく手軽にご利用いただけるよう、  
素材の品質・管理体制・価格にこだわって選びました。

### 2 品質管理

アメリカからの輸入時と  
ヨコオへの入荷時、**2重に  
チェック**。また、輸入や加工  
の履歴がさかのぼって  
確認できるよう管理されて  
います。



### 3 食べやすさ

骨を外すときに開きすぎると  
お肉が切れてしまったり、  
焼いた時に丸まってしまう  
たり、技術が必要な骨取り  
加工。  
「豪華で食べやすいチキ  
ンが欲しい」という声に応え  
るために、手作業で骨取り  
をおこなっています。

今年も子どもたちの  
笑顔がたくさん見られ  
ますように!

