

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

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

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

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本…片面3分10秒ずつ
2本…片面4分20秒ずつ
(500W)



1 湯せんで温めます

凍ったまま湯せんで
約15分加熱



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!



ヨコオ
鶴田さん