

いわて生協 / 暮らしの情報誌 ハローコープ

HELLO コープ

2024
春号
No.188
(年5回発行)



2~3ページ
これいいね! ラブコープ商品
レンジでサクッと
ローズとんかつ
商品プレゼントは
3ページをcheck!



6~9ページ
特集
ためしてみよう!
ロングセラーの
コープ商品

レンジで1分50秒
サクッとやわらか

バックナンバーは
ホームページで
いわて生協



コープレンジでサクッとロースとんかつができるまで



1 肉処理
ロース肉に骨や異物が無いかを1つ1つ確認。

2 衣付け
自社配合の調味液を浸透させ、スライスしたロース肉に衣を付ける。

3 フライ・スチーム・冷凍
パン粉の水分量を見て油の温度や揚げ時間を微調整。その後、スチームオープンで中心まで加熱し、急速冷凍する。

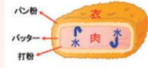
簡単！おいしい！大きい！
母の味方のとんかつ



疲れていてもレンジでチンするだけでロースとんかつができる、忙しい母の味方です！レンジ調理なのに衣はサクッと、お肉は柔らかくて美味しい！しかも大きめサイズなので助かります。子どもたちも「サクサクで美味しい〜」とよく食べます。かつ丼にしても美味しくできました♪



おいしさのひみつ



肉の水分を衣に移さないから、レンジ調理でもサクとした食感に仕上がる。衣がはがれにくく肉質もジューシー。

年間

約350万パック製造！

※店舗用(2枚)・宅配用(2枚・6枚)合計

コープ レンジでサクッと
ロースとんかつ

2枚(200g)
税込 398円(税込429円)

店舗 / 西ヶ丘・魚菜市場
を除く各店畜産コーナー

宅配 / 4月3週号(2枚)
5月1週号(6枚)



原料の豚ロース肉は外国産(メキシコ、ブラジル等)を使用。日本生協連が開発時や原料変更時に検査をしています。

Present

商品プレゼント5名様に



「コープレンジでサクッとロースとんかつ」を含むコープ商品の組合せ

WEB以外のご応募は19ページをご覧ください。WEBからはこちら

応募締切 5月8日(月)
当選発表は賞品の発送をもってさせていただきます。
お届けは5月下旬ごろの予定です。

安定の美味しさで
弁当に夕食に大活躍

サクッととした食感とジューシーな肉質にもこだわっています。製造工程では、豚肉を柔らかくし、肉の水分を閉じ込める自社配合の調味液を浸透させます。そして、肉に骨や異物が残っていないか人の目と手で確かめています。パン粉は、レンジ調理に合うよう、パン粉メーカーと共同開発したセミドライパン粉を使用。製造ごとに検査して一定の美味しさになるように努めています。

冷凍庫に常備して夕食のおかずやお弁当にお使いください。



私がコープ商品・畜産品の
魅力を発信するよ!



コープレンジでサクッとロースとんかつ
レンジで簡単に調理できる「コープレンジでサクッとロースとんかつ」サクッと感とジューシーな豚肉のワケを知りたくて、株式会社食研の担当者に話を聞きました。

レンジ調理なのに
サクッと食感のかつ



株式会社 食研
(千葉県)
営業部 販売チーム
渡邊 陵太さん

「コープレンジでサクッとロースとんかつ」は、2011年の発売以来、全国の組合員のみならずにご愛顧いただき、年間約350万パック製造しています。弊社のとんかつは元々、ご家庭で揚げていただく商品を生産していましたが、近年、揚げ物をしないご家庭が増えたことから、レンジで調理できる商品を開発しました。

レンジ調理だと衣がベチャッとしたり冷凍食品ですが、弊社ではサクッととした食感を出すために、肉とパン粉をつなぐ液を独自に開発しました。この液が肉の水分を衣に移さないので肉もしっとりジューシーに仕上がります。衣がはがれにくいからカットしやすく、かつカレーやかつ丼におすすめです。