



今月のおすすめ商品

ランチにおすすめメニュー集めました！テイクアウトにも最適！
こんなときこそ、ガッツリ心もカラダも満たしてくれるメニューで！

KEIO
SANGYO

危険！旨さに中毒者続出?!

これぞ、自信作のつくねだ!

なんこつつくね

そのままでも美味しい!

コリコリ食感が
美味しい!



照焼つくねの温玉丼

【レンジ】2個ラップ有:500W約2分
【オーブン】200℃約10分

700g/袋 **950円**

62462 なんこつつくね(700g/袋) 袋



鶏ハラミ炭火焼



鶏ハラミ炭火焼きネギ塩丼

炭火でしっかり焼いちゃいました!
炭火風味が簡単に提供できる!



【レンジ】100gラップ有:500W約2分
【オーブン】200℃約2分30秒

500g/袋 **900円**

61285 鶏ハラミ (500g/袋) 袋

心もカラダも満たしてくれるガッツリ系

漁火漁で獲れた新鮮アジのフライ

1袋10枚入り (1枚約80g)



お弁当のメインにも!

アジフライ(漁火)



- 10食分の使い切りサイズ
 - 冷凍庫の場所を取らない
 - 漁火漁で獲れた新鮮なアジ
- 【揚げる】約170~175℃
約3分半~約4分

10枚/袋 **800円**

60045 アジフライ (10枚/袋) 袋

幅広い年代に人気です!

重ね ハムカツ

ランチのメインに!
ボリュームたっぷり



1袋10枚入り (1枚約75g)



- 薄いハムを3枚重ね
 - 生パン粉使用しサクッと軽い食感
- 【揚げる】約170℃約4分

10枚/袋 **700円**

62655 重ねハムカツ (600g/袋) 袋

大好評につき、
今月もおすすめします！



手羽 トロ



500g

620円/パック



今
売れて
います！



手羽元から、骨だけを丁寧に外して、食べやすくしました！

弾力のある食感で、冷めても美味しい！

噛むと、ジュワツと旨みが広がります♪

一羽から2個だけ、わずか60gの希少部位！

骨の近くだから、コラーゲンもたっぷり！

美肌づくりに絶大な効果を発揮！

女性やお年寄りにも、大好評との声をいただいています！

プリプリ感が
たまらない♪

煮ても！



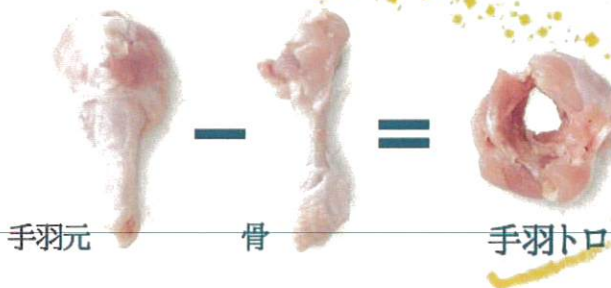
焼いても！



揚げても！



手羽 トロ とは



1羽からわずか60~80gしか摂れない手羽元から骨を丁寧に外し、今まで食べにくかった手羽元を食べやすくした肉のみの部位の事です。

手羽トロは鶴マザーフーズの商標登録です。(登録第5683340)

61018

手羽トロ(500g)/パック

620円

注文数

パック