

おすすめ！
コープの
商品

レンジでサクッとロースとんかつ



お肉はやわらか、サクサク衣の
ロースとんかつです。

電子レンジ調理で
すぐ完成！

「CO・OPレンジでサクッとロースとんかつ」は、かつを専門に製造する会社が研究し続けている冷凍のロースとんかつ。サクサクの衣と、やわらかな肉の食感のロースとんかつが手軽に楽しめます。

レンジでサクッと
ロースとんかつができるまで

1 下ごしらえから冷凍まで

原料肉は解凍し（写真A）、異物や骨などの混入がないかを検品後、自社配合の調味液で加工を行う（B）ことでこを食べてもジューシーな食感に。次に形を整え冷凍し、全金属探知機に通過。



写真左から株式会社食研 営業部 渡邊隆太さん、開発部 加藤忠信さん、開発部長 佐藤博俊さん

電子レンジでサクッと食感

ロースとんかつはお好きですか？「CO・OPレンジでサクッとロースとんかつ」はその名の通り、電子レンジ調理だけで食べられる冷凍のロースとんかつ。お肉はやわらかくて衣の食感もサクッとしています。

かつを専門に製造している株式会社食研の千葉工場で、開発担当の佐藤博俊さんと、加藤忠信さんに話を聞きました。「私たちは日々とんかつを、どうしたら電子レンジでベタつかず、サクッとやわらかなものにできるかを研究しています。一般に電子レンジ調理のかつは、比較的小ぶりのものが主体です。小ぶりだとエッジ（角）が多いので食感を出しやすく品質が安定しやすいのです。一方で大きいと電子レンジの調理ムラや、中心まで火を通そうとすると食感が悪くなりやすい。でも私たちは「ロースとんかつ」を作りたいと考えました」と佐藤さん。「そこで食感を良くして水分を保つ機能を持った食品由来の香料（調味液）を独自に開発、どこを食べてもジューシーなどに仕上がっています。また電子レンジで加熱後もサクッとした食感が出るオリジナルのパン粉を、パン粉メーカーと共同開発しました」と加藤さんが話を続けます。この商品は、とんかつを研究しつくしてきた食研独自の加熱方法で調理しています。「パン粉とお肉の適正なフライ時間は異

3 急速冷凍

ロースとんかつが完成したら（写真G）フリーザーで急速冷凍し（H）、揚げたてのおいしさを閉じ込める。



2 スライス・パン粉などをつけて加熱

設定した厚さにスライスする（写真C）。打ち粉をして（D）、つなぎとなるバター液をつけてから余分な液を風で飛ばす。肉の水分が抜けて、その水分を衣が吸うとかつはべちゃっとした食感になってしまうので、肉の外側にバター液でバリアーを作って、肉から衣への水分移行をブロックしている（E）。衣は極力薄くつけ、サクとした食感を出す。パン粉をつけてフライヤーで揚げ、独自の方法ですらに加熱し火を通す（F）。



王道のとんかつで

かつという限られたジャンルだからこそ、王道のとんかつでおいしいと言っていただけの仕事をしたいと語るおふたり。「自分が食べて満足できないものは、組合員の皆さんもおいしいとは思わないでしょう。ですから妥協はせず、自分がおいしいと思うものを作りたいです。」

「子どもがおいしいって言っています」とか、「お弁当に入れると子どもが喜びます」と言われると特別うれしいですね」と加藤さんはいいます。

「商品も進化させていき、もつとんかつがブームになったらいいですね。家庭で一からとんかつを作ろうとすると、時間もかなり洗ひ物もたくさん出て、においや油はねなど大変ですね。それが電子レンジ調理だけで完成します。そのままだまももちろんですが、かつ丼やかつカレーなど、お料理の幅を広げられる食材の一つとしてご利用いただけたらうれしいです」と佐藤さんはいいます。

独自技術とおいしいロースとんかつを作りたいたいという情熱の詰まった「CO・OPレンジでサクッとロースとんかつ」。ぜひ、便利さとお味をお試ください！

4 検品など

X線検査、金属探知機、ウエイトチェッカーを通して、重さが適正なものを紙トレーに載せていく（写真I）。その際、目視で形状が悪いものは除き、表裏にきちんと衣がついた状態かをチェックしている（J）。



5 包装・検品・出荷

包装機で外装し（写真K）、賞味期限などを印字する。カメラでその印字を確認してから、人が箱詰めをしながら再度印字の確認と、封の箇所にパン粉などが挟まっていないかを確認していく（L）。こうして出荷を迎えます。



今回ご紹介した商品はこちら！

別ページで、
レシピをご紹介

レンジでサクッとロースとんかつ



6枚入(600g)



2枚入(200g)

宅配：2枚入を7月2・3・4回、8月1回に、6枚入を7月5日に取り扱う予定です