

食 コ ラ ム

10月
神無月

季節の移ろいを肌で感じるようになりました。コロナ禍で、外出や旅行、お集まりなどの機会が減っている中、過ぎ去る季節も早く、思い出も減っているように感じます。一日一日、小さな変化を大切にしたいですね。

「ときわ名物オリジナルSP竜田揚げ」
はこうして生まれた！

開発ものがたり

完成!!

そして
もっと多くの方に、気軽に
召し上がって頂きたいから!!

10月15日(金)より、毎週金曜日限定にて
「ときわ名物オリジナルSP竜田揚げ」の
単品パック販売を始めますよ~。

※詳細は改めてご案内チラシお配りさせていただきます。

お客様からの一番人気メニューをお腹一杯に満足頂ける名物にして喜んでもらいたいなあ

それはまだコロナ禍になる前の約3年前...
当社の社長が、とある小料理屋さんで食べた竜田揚げに、いたく感動し、

「と、思い立ち、「ときわオリジナル」のスペシャルな「竜田揚げ」を作ろう！と開発がスタートしました。」



まるっと2日間じっくり漬け込み

塩見は、自分の時間を使っても、飲食店やFCチェーンなど食べ歩き、味付けや、衣の種類や配合など、何度も試作繰り返し返しました。

今までのレシピを一から見直そう!

開発に白羽の矢が立ったのは、調理担当の塩見です。



冷めてもサクサクに、コーンスターチを衣に

最後に新鮮なサラダ油で、外はカリッと、中までしっかり揚げたら~



カラリ揚げ、衣でがつちりと旨味を閉じ込める

鶏肉を醤油ベースの下地に漬け込むこと丸2日。じっくりと味を馴染ませます。そして、お昼に召し上がって頂くにも、サクサク感残るように、衣にはコーンスターチを選びました。

ココロもカラダも芯からボカボカ



鍋焼きシリーズ
解禁

10月11日(月)スタート

今年も「鍋焼きシリーズ」の季節が到来です。肌寒くなって来るこれからの季節に、ほかほかとカラダとココロを温める、替え難いメニューです。



秋の深まりメニュー 第2弾!
毎シーズン楽しみにされている「炊込みご飯」が、今年からはひと月早く10月から始まります。新たなバリエーションも増やし、より一層季節の移り変わりを堪能頂けるとと思います。

10/12(火) 茸ご飯

10/20(水) 栗ご飯

お客様へ。当社のお届けする商品は、添加物・保存料は基本使用しておりませんので、なるべく当日13時までを目安にお召し上がりくださいませ。

また、食品衛生上、召し上がるまで涼しい場所にて保管ください。



当社HPはこちら