



東北産豚モモ使用

やわうま 豚モモかつ

ひと手間を加えることで  
柔らかな豚モモかつになりました



〈古今東北の産地から〉

商品名の通り「やわうま」と感じ  
て頂けるよう、念入りに原料肉の  
処理を行っています。

豚モモ肉は脂身が少ない部位で  
はありますが、さらに念入りに  
肉表面の脂肪をきれいに取り  
除いてから、丁寧に筋切りを行  
いました。

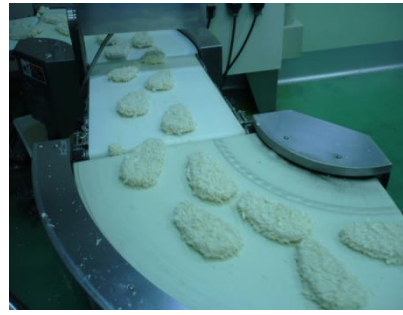
このひと手間を加えることで、油  
で揚げた時にも縮まず、冷めても  
かたくならない、「やわうま」なト  
ンカツに仕上げています。

小さなお子様からご年配の方ま  
でトンカツを召し上がって欲しい  
という思いで、やわらかな食感に  
仕上げました。

株式会社 いわちく のみなさん

豊かな緑と清らかな水、美味しい空気に恵まれた畜産  
県・岩手で安全・安心な高品質の食肉製品を製造して  
います。

岩手・東北の地元の物を使用し、県内外へ発信していく  
ことで、東北地方全体の復興に貢献していきたいと考  
えます。



〈こだわりの原料〉

岩手県を中心とした東北産の豚もも肉を使用した、やわらかな食感とサクサクとした衣が特徴のトンカツです。

脂身が少なく、キメが細かい豚もも肉を柔らかい肉に加工し、全体にうす味を付けて、旨みを引き出しました。

パン粉は食べた時のサクサクとした食感とポリウム感が出るように生パン粉を使用して仕上げました。

〈こだわりの製法〉

脂身が少なく、キメが細かい豚もも肉を乱切りにし、成型加工することで小さなお子様からご年配の方まで召し上がっていただけるやわらかな食感に仕上げました。

また、油で揚げた時に縮まず、冷めても硬くならないよう、肉表面の脂肪をきれいに取り除いてから、丁寧に筋切りを行っています。

〈復興にかける想い～いわちく～〉

東日本大震災から8年以上が経ち、岩手・東北の各地も震災復興に向けた新たな取り組みがスタートしています。

沿岸地区の養豚農家の方々の中には、震災により大きな打撃を受けた方もおります。そういった中で愛情たっぷりに育った豚でトンカツを製造しました。これからも農家の皆さんが育てたお肉を美味しくお届けしたいという思いで製造していきます。

(2019年)

〈おすすめの食べ方〉

冷凍のままたっぷりな油で揚げたてからお召し上がりください。

揚げたてをカットし、お好みにソースをかければ、お弁当や夕飯のメインのおかずになります。

また、柔らかく加工しており冷めても硬くならない為、カツカレーやカツサンド、かつ丼などの料理にもアレンジすることが出来ます。

〈～いわちくが大切にしていること～

「いわての匠味＝地産(産)クオリティ」 >

**職人の技がつくりだす本物志向の味**

創業以来、いわちくは厳しい基準をクリアした製品づくりを行っています。また先進のシステムを導入しながら、地元素材のすべてを知りつくした職人の知識と経験による、人の気持ちが通うものづくりを大切にしています

(出典:いわちくHP「いわての匠」)



〈東北産豚もも使用 やわうま豚ももかつ〉

【分類】: 畜産

【製造者名】: 株式会社 いわちく

【製造地】: 岩手県

【主な原材料】: 豚もも肉(東北産)、パン粉、食用植物油脂、小麦粉、コーンスターチ、コーンフラワー、大豆たん白、卵たん白、卵白粉末、香辛料/加工デンプン、pH調整剤、カゼインNa、乳化剤、調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、酵素、香料、カロチノイド色素

【内容量】: 360g(4枚入り)

【保存方法】: -18℃以下で保存してください。

【賞味期限】: 180日

【JANコード】: 4573381184363

【ITFコード】: 14573381184360