

**「コロッケグランプリ」7年連続金賞受賞
吉祥寺で行列が絶えないさとうの“元祖丸メンチカツ”
できたての美味しさを瞬間冷凍！オンラインストアで販売開始**

吉祥寺の行列必至の名物、1日3,000個売り上げる吉祥寺さとうの“元祖丸メンチカツ”を2021年9月1日(水)より、オンラインストア「吉祥寺さとう Yahoo!店」にて販売開始します。



従来まで吉祥寺店・銀座店・赤羽キッチンカーの3店舗のみで販売していましたが“元祖丸メンチカツ”が、オンラインストアを通じて全国のお客様にお買い求めいただけるようになります。

また、CAS冷凍技術を導入したことで、できたての美味しさのまま瞬間凍結が可能となり、お店と同じ揚げたての風味をご家庭でお手軽にお楽しみいただけます。

コロナ禍で外出自粛が呼びかけられる中、ご家庭でおいしいお惣菜を召し上がっていただけるように、また、国産牛肉の消費が落ち込み国内の牛肉農家さんの存続が危ぶまれる中、本当に美味しい日本の牛肉を後世に残すべく、当社では使用している牛肉はもちろん野菜も全て国産の食材にこだわっております。

■商品概要

「冷凍 元祖丸メンチカツ 4個入」…2,600円(税込・送料込)

「冷凍 元祖丸メンチカツ 6個入」…3,300円(税込・送料込)

「冷凍 元祖丸メンチカツ 8個入」…4,000円(税込・送料込)

「冷凍 元祖丸メンチカツ 10個入」…4,700円(税込・送料込)

※すべて冷凍便でお届けいたします。

※真空パック商品ではございません。

1番人気の“元祖丸メンチカツ”の材料はすべて国産で牛肉100%!サクサクの衣の中には粗びき牛肉と粗切りの玉ねぎがたっぷり入っていて、中からジュワ〜ッと肉汁があふれだし、牛肉の旨みと玉ねぎの甘みが口いっぱい広がります。

昔は一般的な小判型のメンチカツでしたが、丸いまま揚げたところ丸型のほうが旨み・肉汁が閉じ込められより美味しいメンチカツになったのがはじまりです。

■CAS冷凍技術とは

CAS(CELLS ALIVE SYSTEM)は、これまでの常識を覆す全く新しい理論体系から開発された細胞組織を壊さず活かす技術です。急速冷凍装置にCASを組み合わせると、従来の凍結技術で損なわれていた食材の鮮度、食感、旨味、香りなどを保持し、美味しさを再現することができます。

(引用・参考元：株式会社アビー公式HP)



(引用元：株式会社アビー)

【本件に関するお問い合わせ先】

サトウ食品株式会社 担当：大原・井上

電話：03-3903-3435 メール：sato4129@titan.ocn.ne.jp