吉祥寺の行列必至の名物”さとうの元祖丸メンチカツ”を全国へお届け！ 2月26日(月)よりリニューアルして販売再開！

サトウ食品株式会社（本社：東京都北区／代表取締役：佐藤理香）は、商品リニューアルに伴い販売を一時休止しておりました「冷凍 さとうの元祖丸メンチカツ」を、2月26日(月)
よりオンラインストア「いにしえの牛肉さとう」にて販売再開いたします。

「さとうの元祖丸メンチカツ」は、東京・吉祥寺で行列のできる「吉祥寺さとう」の看板商品です。1日に3,000個売り上げる行列必至の名物を、オンラインストアを通じて全国へお届けいたします。
CAS冷凍技術により、できたての美味しさのまま瞬間凍結が可能となり、電子レンジで温めるだけでお店と同じ揚げたての風味をお楽しみいただけます。
また、パッケージのリニューアルを行い、ご自宅用にもちょっとしたプレゼントにもおすすめです。

■商品概要
「さとうの元祖丸メンチカツ」は国産牛肉を100%使用。北海道の契約農家さんから直接仕入れている甘 い玉ねぎが牛肉と絶妙なハーモニーを奏でます。揚げ油には自社で製造した豚のラードを使用しており、サクサクの衣が具材を引き立てます。カラッと揚がるので重たくなく、何個でも食べられるジューシーで肉肉しい逸品です。

■商品ラインナップ ※下記商品価格の他、別途送料がかかります。
「冷凍 さとうの元祖丸メンチカツ 4個入」…1,600円(税込)
「冷凍 さとうの元祖丸メンチカツ 6個入」…2,400円(税込)
「冷凍 さとうの元祖丸メンチカツ 8個入」…3,200円(税込)
「冷凍 さとうの元祖丸メンチカツ 10個入」…4,000円(税込)
「冷凍 さとうの元祖丸メンチカツ 12個入」…4,800円(税込)

■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を組み合わせて凍結すると、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。
さとうではこの技術に着目し、開発元である株式会社アビーによる指導と支援のもと、CASを導入しました。この技術により、レンジで温めるだけで、肉汁がじゅわっと溢れ出す揚げたてサクサクのメンチカツをご自宅でお楽しみいただけます。
（引用・参考元：株式会社アビー公式HP）

■販売開始日時・販売サイト
販売開始日時：2024年2月26日(月) 9:00
販売サイト：オンラインストア「いにしえの牛肉さとう」(https://www.shop-satou.co.jp/)

■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
サトウ食品株式会社公式HP：https://www.shop-satou.com/

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com