

かく昔のよくのいぶちちら



一、豚ロース

すこやか三元豚

締まり良く旨味のある肉質が特徴です。



二、パン粉

厳選した焙焼生パン粉を使用

食感と風味が違います。



三、揚げ油

コレステロールゼロ

プレミアムオイル「日清キャノーラ油 ヘルシーライト」使用。



四、とんかつソース

オリジナルソース

野菜・果物をベースに甘くソフトで濃厚な味わい。



五、ごはん

道産米「ゆめぴりか100%」

甘い香りと強い粘りがあり、しっかりとした食感です。



六、発芽玄米

道産米「ななつぼし」

独自製法で発芽玄米ならではの美味しさと

白米と変わらない柔らかな食感を味わえます。