



2023

揚げ物の改革

揚げ物調理機器ドクターフライで
さらに美味しく
そして揚げ物背徳からの脱却



当店のお惣菜は野菜を切って炒めるところから一つひとつ丁寧に手づくりしています。そして、当店自慢のお惣菜を「さらに美味しくするには」と、日々進化を考えています。そこで、テレビで話題になった揚げ物調理機器「ドクターフライ」を導入することになりました。

ドクターフライは10年前からその存在は知っていましたが、高価で手を出せずに

いました。そんな折、デモ機を借りる機会があり、スタッフで揚げ物の試食会を行ったのです。その結果は今も忘れません。一口食べただけで全員が目を見張って「これはおいしい！」と驚きを隠せませんでした。温かいのはもちろん、冷めてもおいしさが続く。これなら「さらに美味しくなり、お客様も喜んでくださるはず！」と導入することにしました。

「ドクターフライ」は、食材の水分が流出しないため、美味しくジューシーな状態を長時間保つことができます。そして衣が吸収する油の量を最大**50%もカット**。カラッと揚がりカロリーもダウン。

素材を引き立たせる調理機器で作る肉匠えんどうの新しいお惣菜の旨さと食感をぜひ一度お試しください。

お惣菜ラインナップ

お惣菜のラストオーダー／PM6:30
※お惣菜は揚げた状態の価格です。

- トンカツ・・・1枚 356円
- ヒレカツ・・・1枚 140円
- コロケ・・・1個 167円
- メンチカツ・・・1個 151円
- 串カツ・・・1本 151円

- チキンカツ・・・1個 108円
- 旨馬だんご3個入1P 192円
- 旨馬だんご4個入1P 256円
- とりだんご3個入1P 225円
- フライドチキン 1本 97円

おいしいご縁の縁結び



肉匠えんどう

有限会社 えんどう肉店

〒993-0014 山形県長井市小出 3747-6
電話 0238-88-2860 FAX 0238-88-2885

