



お問い合わせ



クックファン
STORES 店



ふるさと納税

この度は「サクッと楽ちん冷凍とんかつ」をお買い求め頂きありがとうございます。

おうちでは作りたくない「とんかつ」。でも時々無性に食べたくなる「とんかつ」を誰でも簡単に、美味しく時短調理が出来る事を目標に心を込めて作ってます。

毎日家事が忙しいと思います。どうぞ無理をなさらず、この「とんかつ」で少しでも、あなたの家事負担を減らせれば嬉しいです。お気づきの点、ご不明な点がございましたらお気軽にお問い合わせください。

クックファン代表 常盤良彦

作り方の共通事項 各工程、温めすぎるより「ちょっと足りないかな」程度から少しずつ加熱時間を増やしていくほうが美味しくできます



とんかつ・いばらきメンチかつ

ロースかつ・ヒレかつ・ロースポーク・筑波山もち豚
※1人前ずつ作るのがおすすめ

電子レンジだけでも出来ない事は無いけど下の①と②の両方で作って欲しいです！仕上がりが格段に違いますよ♪



① 電子レンジであたためる ※秒数は目安です。

とんかつを袋から取り出し、電子レンジ対応皿にキッチンペーパーを適当な大きさにたたみ、その上にとんかつをのせます。ラップはかけずに、**解凍モード又は 200W 程度で約 4 分**。その後 **500 ~ 600W で約 40 秒**あたためます

※取り出した時、衣の表面が温かければ OK

② オーブントースター又は フライパンで仕上げる **やけど注意 焦げすぎ注意**

※オーブントースターでもフライパンでも、衣にほんの少しだけ焦げが出る位が美味しいサインです（当店の感想）

オーブントースターで仕上げる場合

◎トースター用のアルミホイル皿を作ります

アルミホイルを、軽く丸めて広げ、「とんかつがのる程度」の大きさにします。

◎オーブントースターで温めます

とんかつをアルミホイルにのせ予熱なしで**両面を約 1 分 20 秒**ずつ温めます。温め終わったら、**すぐには取り出さず、1 分程度余熱を通すのがオススメ。**



※オーブントースターで温度設定がある機種は「トースト」モードでお試ください

フライパンで仕上げる場合

◎フライパンにアルミホイルを敷きます

アルミホイルを、軽く丸めて広げます。フライパンの上にアルミホイルを敷き、とんかつをアルミホイルの下側半分のにのせます。



◎中火で温めます ※ガスコンロを想定しています

もう片方のアルミホイルを、ふんわりと、とんかつの上にかけて、**中火で両面を約 2 分 ~ 2 分 30 秒**ずつ温めます。



※焼いている時に白い煙が出てくるかもしれませんが、少量なら問題ありません

③ とんかつをカットして完成 クックファンでは「5カット、6切れ」で提供しています♪

※包丁で切る時は十分注意してください。切る際、衣を上から押ししまうと衣が剥がれることがあります。

※とんかつソースとゴマは、直接かけてもよし、別皿に入れて、とんかつをつけながら食べてもよし。

とんかつを2枚同時に作る事もできるよ。参考にしてね



工程 枚数	①電子レンジで温める		②仕上げ温め	
	最初に解凍モード 又は 200W 程度	次に 500 ~ 600W 程度	オーブントースター で仕上げ温めの場合	フライパンで 仕上げ温めの場合
1 枚	約 4 分	約 40 秒	両面 約 1 分 20 秒ずつ 予熱 1 分程度	中火で両面 約 2 ~ 2 分 30 秒 ずつ
2 枚	約 5 分	約 1 分 30 秒	両面 約 1 分 30 秒ずつ 予熱 1 分程度	中火で両面 約 2 ~ 2 分 30 秒 ずつ

※少しの焦げは問題ありません。焦げすぎには注意してください

作り方の共通事項

各工程、温めすぎるより「ちょっと足りないかな」程度から少しずつ加熱時間を増やしていくほうが美味しくできます



- ・ミルフィーユかつ
- ・ハーフサイズとんかつ
- ・小さいとんかつシリーズ

・2個同時に作る場合は、表面の①②③の手順でOKです

・1個ずつ作る時は

- ①「解凍モード又は 200W 程度」の箇所を約 2 分 30 秒に変更
「500 ~ 600W」の箇所を約 30 秒に変更
- ②オーブントースターの場合：両面を約 30 秒に変更
フライパンの場合：両面を約 1 分 ~ 1 分 30 秒に変更



スタミナローズかつ

- ①「解凍モード又は 200W 程度」の箇所を約 5 分に変更
「500 ~ 600W」の箇所は変更なしで約 40 秒
- ②の仕上げは表面と同じです



付属のニンニクチップは、お皿に移し替えてラップはかけずに解凍モード又は 200W 程度で約 1 分あたためてください。

↑
①②の詳細は表面を参照ください
↓



串かつ

工程 本数	①電子レンジで温める		②仕上げ温め	
	最初に解凍モード 又は 200W 程度	次に 500 ~ 600W 程度	オーブントースター で仕上げ温めの場合	フライパンで 仕上げ温めの場合
2 本	約 4 分	約 30 秒	両面 約 1 分ずつ 予熱 1 分程度	中火で両面 約 1 分 30 秒ずつ
3 本	約 5 分	約 1 分	両面 約 1 分ずつ 予熱 1 分程度	中火で両面 約 1 分 30 秒ずつ
4 本	約 5 分	約 1 分	両面 約 1 分 30 秒ずつ 予熱 1 分程度	中火で両面 約 1 分 30 秒ずつ

※少しの焦げは問題ありません。焦げすぎには注意してください

オプション販売の

メンチかつ・アスパラ

※こちらのメンチかつは「いばらきメンチ」ではありません

メンチかつ

- ①「解凍モード又は 200W 程度」の箇所を約 1 分 30 秒に変更
「500 ~ 600W」の箇所を約 20 秒に変更
- ②オーブントースターの場合：両面を約 30 秒に変更
フライパンの場合：両面を約 1 分に変更

アスパラ解凍

冷蔵解凍、又は電子レンジでラップをかけずに 500 ~ 600W で約 30 秒

作り方の共通事項

各工程、温めすぎるより「ちょっと足りないかな」程度から少しずつ加熱時間を増やしていくほうが美味しくできます



牛かつ

牛かつはとんかつのあたため工程と少し違うのでご注意ください

※牛かつと豚かつの相盛の「豚かつ」のあたため方は上記の「小さいとんかつシリーズ」を参照ください

- ① **電子レンジであたためる** ※秒数は目安です。
電子レンジ対応皿に、付属のキッチンペーパーを適当な大きさにたたみ、牛かつをのせて「解凍モード又は 200W 程度」で約 3 分あたためます
- ② **オーブントースターで仕上げる** **やけど注意** **焦げすぎ注意** ※オーブントースターで温度設定がある機種は「トースト」モードでお試しください
アルミホイルを軽く丸めて広げ、牛かつをのせて両面約 1 分ずつ。予熱は通さず、キッチンペーパーなどで油分を軽くとってから幅 1.5 センチ程度でカットすると美味しく召し上がれます



満足カレー



やけど注意



- ①沸騰したお湯で 5 分温めてください
※袋のまま電子レンジは不可です。電子レンジを利用の際は冷蔵解凍したカレーを器に移し、十分に加熱してください
- ②お皿に盛り付けて出来上がり
- ③とんかつがあれば完璧です♪



サクッと楽ちん冷凍とんかつは
コチラでお求めいただけます

サクッと楽ちん



クックファン STORES 店

製造場所：とんかつレストランクックファン 住所：茨城県水戸市酒門町 3322-1 TEL：029-246-4847

製造担当者：常盤良彦