

はぐくみ自慢の豚で作ったメンチカツ



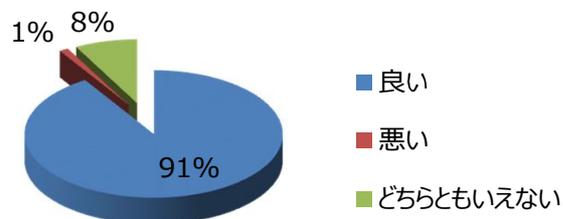
【商品名】 はぐくみ自慢の豚で作ったメンチカツ
【規格】 230g(4個) / 冷凍
【製造】 大里食肉センター/国内製造
【賞味期限】 180日

＜商品説明＞
はぐくみ自慢の豚を使った手づくりメンチカツです。みじん切りの玉ねぎを使って甘さを加えてました。生パン粉を使用。

モニター実施概要

【時期】 2020年7月
【生協名】 コープぎふ、コープみえ、コープあいち
【支所・センター】 全支所・センター
【人数】 180名/216名

味（品質）について教えてください。



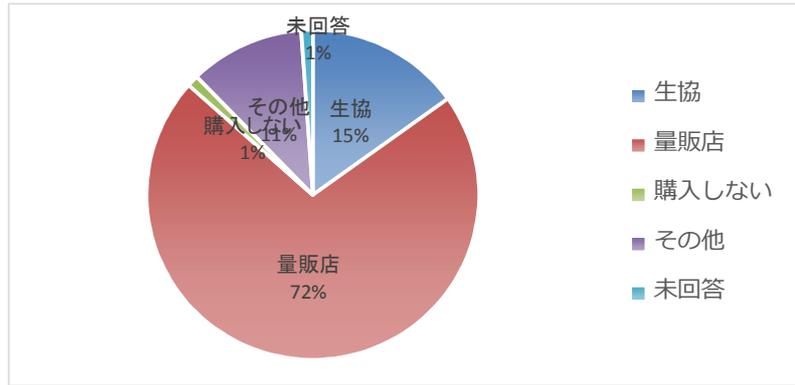
■ モニター組合員さんの声 ■

・手作り感があり、1個の厚みもあるため食べごたえ十分でした。
・揚げたらいだけなので、手軽で常備しておきたい商品です。ザクザク食感でおいしかったです。・油で揚げて、半分はそのまま、半分はビーフシチューに付けて食べました。美味しかったです。



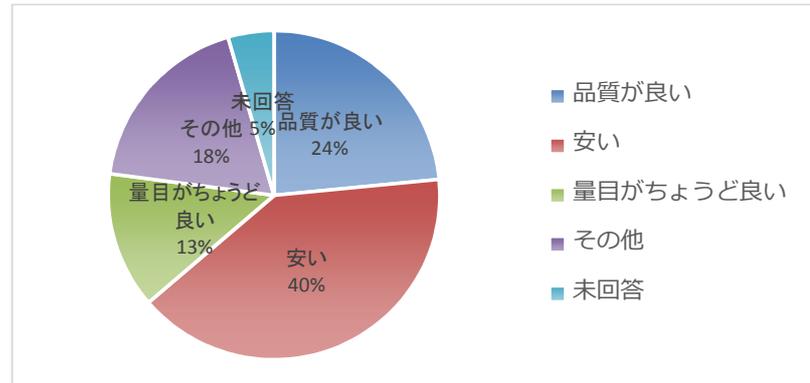
①豚肉は主にどちらで購入されますか。

	総計
生協	15.1%
量販店	71.5%
購入しない	1.1%
その他	11.2%
未回答	1.1%
総計	



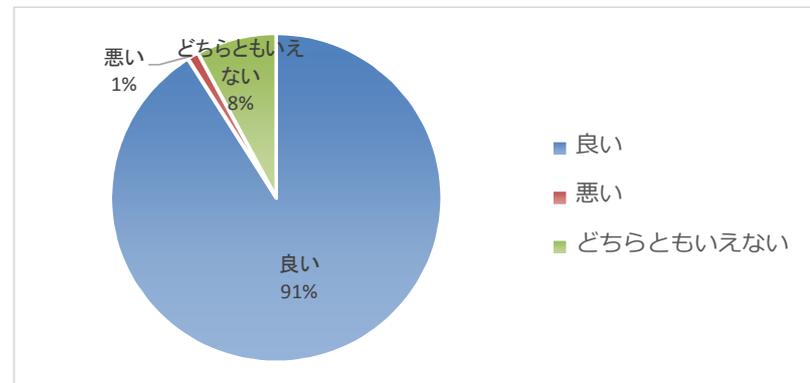
②購入先で購入する一番の理由をお教えてください。

	総計
品質が良い	23.5%
安い	40.2%
量目がちょうど良い	13.4%
その他	18.4%
未回答	4.5%
総計	



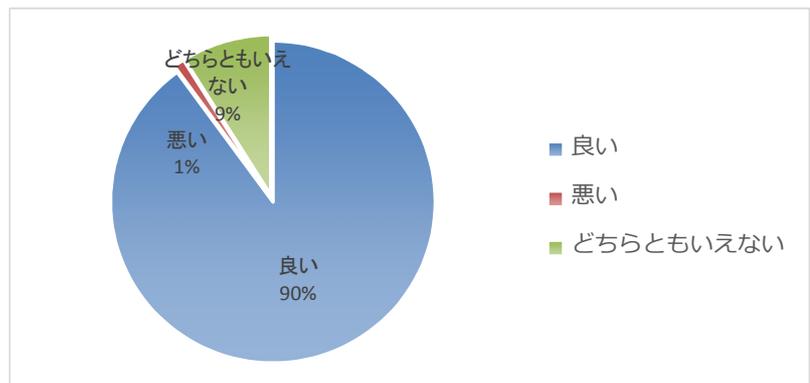
③味（品質）についてお教えてください。

	総計
良い	91.1%
悪い	1.1%
どちらともいえない	7.8%
総計	



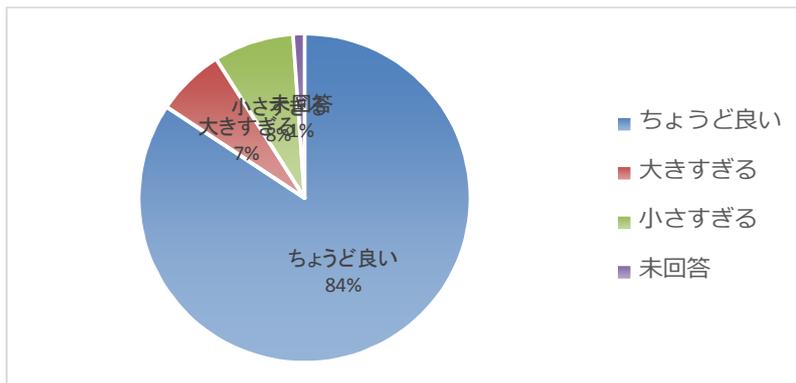
④商品の使い勝手についてお教えてください。

	総計
良い	89.9%
悪い	1.1%
どちらともいえない	8.9%
総計	



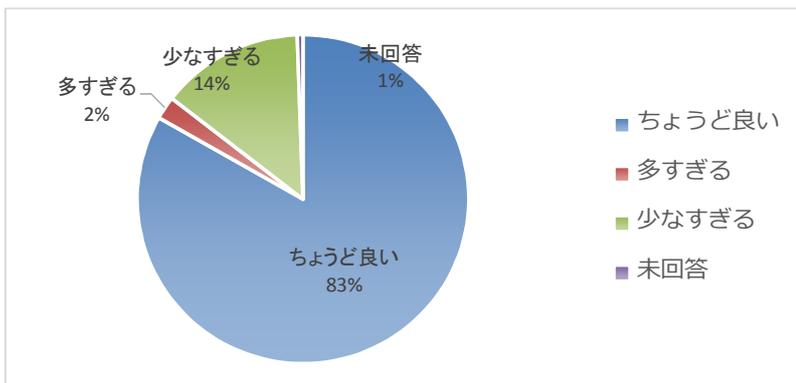
⑤メンチカツのサイズについて教えてください。

	総計
ちょうど良い	84.4%
大きすぎる	6.7%
小さすぎる	7.8%
未回答	1.1%
総計	



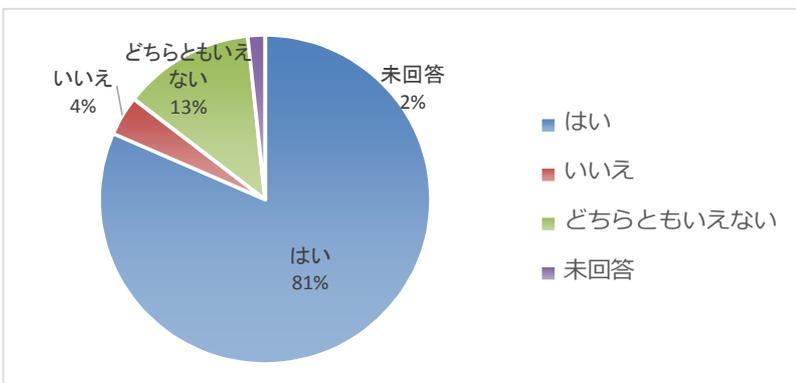
⑥量目について教えてください。

	総計
ちょうど良い	83.2%
多すぎる	2.2%
少なすぎる	14.0%
未回答	0.6%
総計	



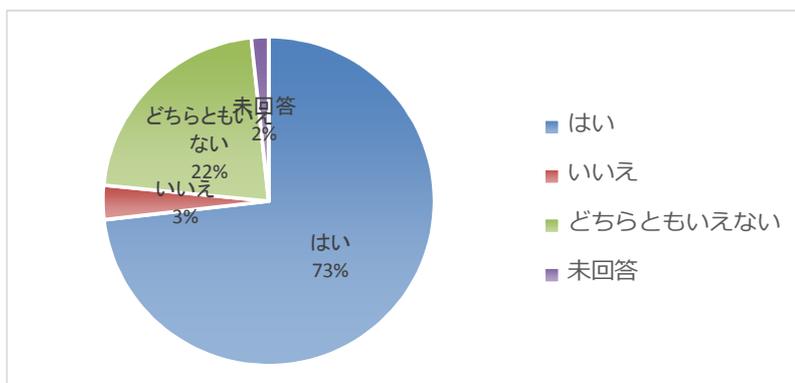
⑦価格に見合った商品だと感じましたか。

	総計
はい	81.6%
いいえ	3.9%
どちらともいえない	12.8%
未回答	1.7%
総計	



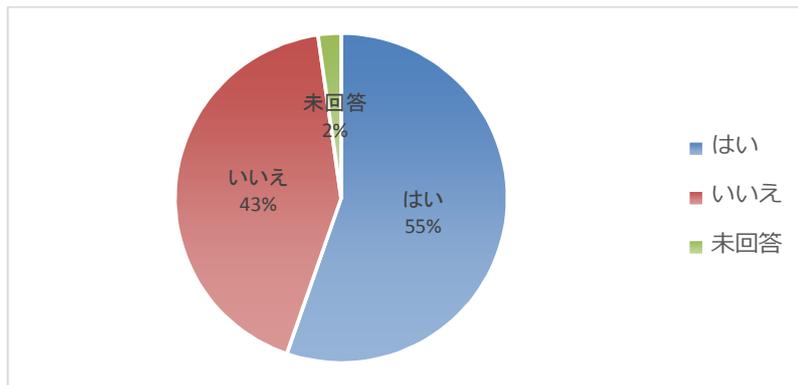
⑧この商品をご家族、お友達にすすめたいと思われましたか。

	総計
はい	73.2%
いいえ	3.4%
どちらともいえない	21.8%
未回答	1.7%
総計	



⑨「はぐくみ自慢」の豚肉を使った加工品があることをご存知でしたか

	総計
はい	55.3%
いいえ	42.5%
未回答	2.2%
総計	



番号	モニター商品どのお召し上がりになりましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、豚肉を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。
1	調理方法。油で7分と書いてくれてありましたが、油少なめで調理したので両面合わせて15分程揚げ焼きしました。中濃ソースを付けて頂きました。私の中でメンチカツは今まで合挽肉を使ったものばかり食べてきたので、噛むと油がジュワツと言う感じで一つ食べるともう満足、ということが多かったのですが、今回初めて豚ミンチのメンチカツを頂いて、合挽肉を使ったものよりあっさりしていて、油っこさを感じず頂けたので何個でもいける！もう1個食べたい！と思えました。玉ねぎの甘みも生きていて、全く油味がなくなってるわけでもなく、ちょうどいい油具合のジューシーさでとても美味しかったです。正直、いつも買うお肉屋さんのメンチカツより美味しくてまたリピートしたいなと思いました。うちでは豚バラを焼き肉のタレをつけてフライパンで焼いてご飯の上に置いてどんぶりにして出すのが我が家の時短で確実に子供が食べてくれる休みの昼や、時間の無い晩ご飯に出す鉄板メニューです。
2	油で揚げて食べました。豚バラ大根をよく作ります。生姜を効かせた味付けにするのが美味しいです。
3	油で揚げました。うちは3人家族なので4個だと半端でした。あげるのに分厚かったのでちょっと失敗して焦げてしまいました。お肉の臭みもなく肉汁たっぷり美味しくかったです。
4	揚げて、キャベツを添えました。豚肉で1番好きなメニューはしょうが焼きです。子供達も大好きです。
5	揚げるだけなので、何にしようか困ったとき、冷凍庫にあると便利だと思いました。
6	油で揚げてソースをかけて食べました。
7	揚げて、キャベツの千切りとトマトと一緒に食べました。中華がすきなので、小籠包、餃子、春巻きなどが好きです。
8	普通に揚げていただきました。私はメンチカツが嫌いですがこのメンチカツは程よい味付けがしてたり美味しく頂きました。
9	揚げてそのままメインにしました。運動会などの派手なお弁当でもとても良いと思います。すごく美味しかったです。
10	普通に揚げました。
11	ソースとケチャップをつけていただきました。玉ねぎの甘みが美味しく、ソース無しでそのまま食べても良かったかと思いました。パン粉もサクサクに揚げることができ、主人にも好評でした。豚肉は、豚バラを使った豚汁作りにはまっています。
13	あげた後、チーズをかけて焼いたものと、甘辛味噌にゴマと辛子を混ぜたソースの2種の味変で食べました。とっても美味しかったです。コンパクトなサイズなので、メンチカツサンドなどにするには、最適だと思います。メイン料理としては、少し寂しいかなと思います。豚肉を使ったオススメは、オクラや、パプリカや、えのきや、野菜なんでもクルクルリボン巻き焼き。彩り良く、野菜も取れてオススメ。味付けは塩胡椒でシンプルにすると、野菜の彩りが映えて食欲が進みます。
14	そのまま揚げてキャベツの千切りと一緒に食べました。とても美味しかったです。
15	油で揚げて、半分はそのまま、半分はビーフシチューに付けて食べました。美味しかったです。
16	調理法は、単純に揚げただけですが、衣がサクサクで中身は肉々しく、とても美味しかったです！！

番号	モニター商品どのお召し上がりになられましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、豚肉を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。
17	油で揚げてキャベツの千切りを付け合わせにしました。味付けがとても良くサクサクに揚がって、とても美味しかったです。
18	油であげ、付け合わせは、生野菜。ゴーヤ、ピーマン、人参、玉ねぎ、ソーセージをオリーブ油で炒め、黒こしょうで味付け。キュウリのぬか漬け。
19	定食にいただきました。はぐくみ自慢の豚肉の脂がとても美味しく、滲み出る脂でもさっぱりと食べることができました。ソース類は不要でそのままがお薦めです。ポークソテーや生姜焼き、豚しゃぶ等、肩ロースの種類があれば購入したいと思います。
20	おかずが少し足りないなという時に使えて便利だった。
21	揚げてサラダを添えて出しました。普段、豚肉は甘辛く焼いてキャベツの千切りと共に食べることが多いです。＃10055;アンケートの組合員コード入力ですが、いただく用紙に名前と共に記入してあるとありがたいです。
22	包装に“あらかじめ処理してあり”とありますが中身は加熱してあるということですか？一つ割ったらドロっとしたものがでたので、レンジで1分ほど加熱して食べました。
23	・フライパンにニセンチ程度の油で揚げ焼き・衣がサクサクで小学生のこどもたちに好評でした
24	コロッケやメンチカツはキャベツの千切りを付け合わせにし、残った時は翌朝パンに挟んで食べたりします。
25	揚げるだけだったから、簡単で美味しかった。
26	フライで揚げて食べました。しっかりとした厚みと食感でとても美味しかったです。
27	レタスを添えて、ソースをかけて食べました。CoCo 壺のメンチカツが好きなのでカレーをかけてもよいと思います。
28	レタスサラダとマカロニサラダときゅうりの酢の物を添えていただきました。油をよく吸うのでサラダや酢の物と一緒に食べるとよかったです。
29	油で揚げただけですが、豚肉がジューシーでとても美味しかったです。
30	揚げてそのままではちょっと好みではなかったので、三等分したコロッケを卵とじにしてご飯のせて、丼にいただきました。美味しかったです。
32	作るのが大変なメンチカツも揚げるだけで簡単おいしい！
33	エビフライと一緒に生野菜と盛り付けました。
34	油で揚げて、ウスターソースをかけて頂きました。付け合わせ無し。茹でた豚肉の上に、玉葱のスライス、大根おろしのせて、ポン酢とごまをかける。
35	揚げた豚ミンチで餃子をよく作ります
36	メンチカツなので、お肉屋さんの真似をして、ラードで揚げました一段と肉の感じが増した気がしました付け合わせは定番のキャベツの千切りですソースは生協で買ったデーツ入りソースでいただきました
37	衣はサクサクでお肉はジューシーでとても美味しかったです。揚げるだけで調理も簡単なので、また購入したいと思います。
38	ジューシーでボリュームもあり、とても美味しかったです。小学低学年の子は、少し大きすぎた様

番号	モニター商品どのお召し上がりになりましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、豚肉を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。
	です。
39	メンチは脂っこくてあまり好んで食べなかったのですが、今回の商品はあっさりしていて食べやすかったです。子供もおいしいと言ってました。
40	揚げるだけで簡単なのにサクサクジューシーで主人や子供達に美味しい！美味しい！と好評でした。リピートしたい商品です！
41	メンチカツを揚げて、キャベツと玉ねぎの薄切りとミニトマトを添えて頂きました。美味しかったです。ソースとケチャップを混ぜてかけました。
43	付け合わせはオクラのシーチキン和えとかき玉汁にした。
44	揚げて食べました。とてもジューシーで美味しかったです。肉汁が凄かったです。
45	揚げて、キャベツと盛り付けて、ソースをかけて食べました。子供達にも好評でした！
46	カラッと揚げてサクサクのメンチカツをいただきました！サッパリとポン酢とキャベツと和えたものと食べました♬
47	揚げて、サラダを添えました。とても、ジューシーで、美味しかったです。えー、これが冷凍？と思いました。
48	油で揚げて、千切りキャベツと一緒にたべました。揚げたてのサクサク感がとても良かったです。
49	そのまま揚げて食べた
50	解凍してオイルを少量スプレーし、オーブンで調理。サクッと軽いメンチができました。玉ねぎの甘みが良かったです。
51	揚げたキャベツ、きゅうり、トマト2人家族なら良いかもしれないが、3人では付け合わせにかならなかったの、作り置きしていたハンバーグも焼いたホイコーロー、ホットプレートのもやしと豚バラの蒸し焼き
52	そのまま揚げて食べました。味は美味しかったのでもう少しギュッとなってなければもっと美味しかったかも。豚肉は本当によく使いますが、、おすすめメニュー、、、我が家で人気なのは、ナスと一緒に味噌だれで炒め煮にしたり、片栗粉で揚げて甘酢をかけたり、玉ねぎと一緒に甘酸っぱく煮る、くらいでしょうか。
53	表示通りの時間で、うまく揚げることができた。衣がサクサクして中はしっとりでおいしかった
54	油で揚げてキャベツの千切りと食べました。
55	シンプルに食べるのが美味しいと思いました、味もしっかりしてました、揚げたてを食べました、なにもかけずに、キャベツを添えるだけでも十分でした。
56	油で揚げて、ソースをかけて食べました。付け合わせはコープの枝豆のカリカリ揚げと一緒に揚げて出しました。メンチカツは、肉汁がでて、味もしっかりしていてこどもたちにも好評でした。
57	フライにしてサラダをつけて頂きました。
58	付け合わせはキャベツ、ポテサラ3人家族で1つ余ったので朝、メンチかつとキャベツでサンドイッチを作りました。
59	夕食に使わせていただきました。フライで揚げて付け合わせはレタス トマトきゅうりなどをつけました。豚肉は良く肉巻きをつくれます。

番号	モニター商品どのお召し上がりになりましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、豚肉を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。
60	冷凍のコロッケやメンチは、少し苦手だったのですが、これは美味しかったです。
61	4人家族なのでこのフライだけではメインが寂しいので他にもフライを作り頂きました。付け合せはサラダなどです。普段からこういう加工食品のフライは購入しないので味はあまり好みではありませんでした。豚肉の薄切りに梅しそやチーズを挟んでフライにしたのを作ります。
62	揚げたので、野菜炒めを添えて、モロヘイヤスープとポテトサラダと食べました。いつも生協で買っているメンチカツより好評で、またたのみたいと思います。
63	夜ご飯のおかずが足りない時に利用しました。簡単に揚げられるので、とても便利でした。具沢山で食べ応えがありました！
64	キャベツの千切りと一緒に、少し他の揚げ物も足して食べました。
65	定食(キャベツ、トマトなどを添えて)のようにして食べた
66	味がしっかり付いていたので美味しくいただきました。
67	油であげたキャベツの千切り
68	衣の存在感が強く、衣の味がビスケットのようでメンチカツではなかった。肉感がほしい。
69	普通に揚げて、キャベツの千切りと一緒に。とてもサクサク、肉汁もたっぷり、あまり普段メンチカツは食べないけど、これは美味しかったです。
70	1回目は そのままおやつとして・・笑 1コを半分づつ。2回目は、カレーのトッピングで食べました。揚げたてのをそえておいしかったです。肉もやわらかく味付けも・・何も付けなくても良いです。あと 冷めてもかたくなってなくておいしかったです。こちらまごちそうさまでした。
71	サクツとしてよかった。もっとガツンと肉の味があってもいいかな？千切りキャベツをそえました。ごちそうさまでした。
72	・フライにして食べました。・老人でもやわらかくておいしかった。・量も1コでちょうどよかった。・食べた後に大根おろしを食べてすっきりしました（油分が）
74	とても美味しかったです。中の肉も柔らかく大きさも丁度よかったです。
75	シンプルに 揚げてソースを付けて食べました。・1袋4個なので 余りませんが、コープの他の揚げ物(コロッケ)は、揚げて冷ましたものをパンにはさんでコロッケバーガーにした事があります。メンチカツバーガーもたべてみたいです。
76	とてもジューシーでおいしかったです。4ケ入り以上の多数のものもあるといいです。
77	油で揚げて付け合せはキャベツ トマトで食べました。あじがしっかりついていてジューシーでおいしかったです。 ポテトの肉巻き
78	揚げて レモンドレッシングで！蒸したキャベツ トマト キュウリ アスパラ巻 五目豆等巻いて食べています。
79	油で揚げてくださいました。調味料はソースでしたがメンチカツに味がしっかり付いていたのでそのままでもおいしかったです。後味すっきりでとてもおいしくてもっと食べたくまりました。うす切りぶた肉からあげ おいしいです。
80	付け合せは、サラダ(レタス きゅうり)にしました。しっかりとした味付けで肉汁もありおいしかったです。

番号	モニター商品どのお召し上がりになりましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、豚肉を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。
81	あげてからソース さとう 少しケチャップを火に入れてからメンチカツにつけてサンドイッチにしました。ボリュームがあり良かったです。トマト レタス ジュウリ マヨネーズ からしを使用しました。
82	油で揚げてキャベツの千切りをそえて頂きました。とてもおいしかった。揚げ時間7分は長い時間に感じました。堅めな感じだったのでもう少し平たくてもよいのでは？
83	もう少し大きめを小さくして数をふやしてほしい。そうするとお弁当にもつかえるし家族で1パックでは少したりなかったです。
84	ナポリタンスパゲッティの横に副菜として付けました。1人1ケとするとメインのおかずには少し大きさが小さいと感じました。お弁当のおかずには丁度の大きさでした。味も満足です。
85	味つけが良かった。もう少し大きめがいい。
86	油で揚げウスターソースとタルタルソースで食べました。キャベツの千切りトブロッコリー ミニトマトを付け合せにしました。（豚肉のピカタ）肉の厚みは2～3mmくらいに塩コショウして小麦粉をまぶし、とき卵にくぐらせ焼きます。トマトケチャップ デミグラスソースでgood
87	フライにしました。トマトとキュウリの付け合せ ヤッコ豆腐と味噌汁でサッパリにしました。
88	増粘多糖材 リン酸Naなど入っていて味が肉味 玉ねぎ味が無い。食べやすい固さを考えて変化がなくなり まるでねり物。こういう物はだいたい同じ味。しょうがの味は無い。
89	揚げて季節の野菜（トマト きゅうり）と
90	揚げて使った。少し塩分が強かったのでソースをかけたなら味が濃すぎてしまった。
91	家族はおいしいと言っていました。
92	付け合せは温野菜。冷凍のトンカツ等のあげ方のコツがつかめてないのかひっくり返してから真中のところから破れたりします！どうしてかな？良く火が通るようにと時間かけたら外側がかたくなってしまいました。
93	油であげてソースで食べました。付け合せは生野菜（レタス トマト キューリ 水菜） 食べごたえもありご飯のおかずにもぴったり！！6コ入りとか 8コ入りもあつたらよいと思います。★ブタ肉で人参 インゲン巻いて焼き甘辛くあじつけします。★シャブ肉を湯どうしして レタス ジューリ ハム等を巻いて食べると野菜もたっぷり食べられます。
94	揚げたてのメンチカツをキャベツの千切りを添えて。他のおかずと食卓へ。衣がサクサクで具も大変おいしかった。（おすすめメニュー）豚肉とキャベツのザーサイ炒め ・豚のコマ切れ又は豚バラスライス切ったもの・キャベツの千切り（太め）・生協のザーサイを千切り（太め） ゴマ油で炒めて少々しょう油を足す（白ゴマもプラス まぜるかかける）
95	お弁当を作っているの、それで使用しました。豚肉の小間切れを使った。竜田揚げ 何にでもよく使います。
96	衣が厚そうなので硬いかと思ったが、やわらかくておいしかった。
97	油で揚げて食べました。付け合せは千切りキャベツとマカロニサラダ（きゅうり ハム コーン）肉汁が出て味も良くおいしかったです。

番号	モニター商品どのお召し上がりになりましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、豚肉を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。
98	フライにした。付け合せはポテトサラダ 紫オニオン輪切り プチトマト レタス 豚ローススライスを 色々な季節野菜を芯に巻き上げ衣をつけたり小麦粉をまぶし それぞれ油であげたり、フライパンにオリーブ油を敷き焼いてタレをからめる。
99	お弁当に手頃で助かりました。おいしかったです。
100	生野菜
101	揚げてソースをかけてたべました。コゲていたので味はいまいちでした。説明通りに作ったらコゲました。娘は中のお肉は生協でいつも食べる豆腐ハンバーグの味と同じと言って食べました。
102	とてもさくっとして 又 ジューシーで美味しかったです。揚げるだけなので助かりました。生野菜 ピーマンは少しいためて付け合せました。豚スライス肉を使ってよく作り家族に好評なのは、ちくわに山いもを長さ 穴に合うように短冊にした物を入れ豚肉（スライス）で巻きフライパンで少し多目のオリーブ油で全面を焼きます。しょう油 みりん 砂糖で合せた甘辛たれをころがしながらつけます。斜めに切って立てたり レタス等を巻いて食べます。お弁当にも好評みたいです。
103	そのまま揚げていただきました。（ソースなどはつけず）何も付けなくても味はしっかりしていてとても美味しかったです。値段もおてごろで買いやすいです。豚肉料理は、ゴーヤチャンプル 豚しゃぶなどをよく作ります。夏にピッタリなメニューで 野菜もしっかりとれて夏バテ防止にもなるのでオススメです。
104	7/23 商品が届いたその日に頂きました。冷凍で180°で7分と書いてある通り 初めて解凍もせず頂きました。その通り7分あげました。ビックリしました。ころもはカリカリ 中は玉ねぎの甘みとミンチがうまく合っています。うれしい一品でした。レタスの上にカツとケチャップ もう1ケに カツと大根オロシで頂きました。
105	そのままあげました。付け合せはサラダとポテトサラダでした。 しょうが焼き
106	メンチカツ 付け合せ キャベツ プチトマト
107	油で揚げるだけで夕食の一品になりました。キャベツのせん切りトマトを添えていただきました。マメックスの便利とうふブロックタイプを使って豚バラ肉を巻き焼肉のたれで味付けしてお弁当のおかずになります。
108	そのままあげた
109	孫の昼食にキャベツのせん切りと共にいただきました。とてもジューシーで今まで食べたメンチカツの中で一番おいしかったです。
110	メンチを余り食べてなかったのですが 外はサクッと肉はジューシーで甘くて 油であげても ぐどくなく おいしかったです。豚肉はほとんど野菜を巻いて甘辛く味付けして食べるのみでした。
111	生協の白身魚フライと共にフライがメインの食事にしました。ポテトサラダ キャベツの千切りを付け合せました。うちでは、豚肉はしゃぶしゃぶが多いです。
112	メンチカツのフライ。付け合せは、ひじき缶詰 キャベツ 人参 ツナのサラダ（お酢 しょうゆ 砂糖で味付け）。 ブロッコリーのおかか和え しょうが焼き用豚を焼いて十勝豚丼のたれをからめる。超簡単！！美味しいです。

番号	モニター商品どのお召し上がりになられましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、豚肉を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。
113	油でそのまま揚げてソースをかけて食べた。ブロッコリー添え。外はサクッと中はジューシーでとてもおいしかったです。メンチカツはあまり作らないので今度出ていたら買ってみたいと思った。
114	・そのまま食べた。・とてもおいしかったです！！・家族みんな食べました・・。
115	未記入
116	カツには千切りキャベツがあうので添えました。生パン粉でサクッと仕上げ中はジューシーでおいしかったです。家族にも好評でした。
117	普通に揚げて食べました。付け合せにキャベツ千切り パプリカ等 豚肉は、生姜焼きをよくします。
118	フライにしました。
119	サイズ感もとく 子どもは大喜びでした。はぐくみ豚という事で安心してたべれるのが良いですね！ピクニック用にサンドしてメンチカツサンド最高でした♪
120	普通に揚げてキャベツと食べました。少し高くても6個入が購入しやすいです。
121	外はカリカリでおいしいけど中身はいまひとつで私は好みませんでした。レンジでチーンするおいしいコロケが出ていますが油で揚げてまでもう一度食べたいとは思いませんでした。すみません。
122	・フライにしてサラダの付け合せ・味が濃いように思った。
123	油であげてキャベツと食べました。ジューシー感がなく思っていた感じではなかった。
124	油であげ 付け合せはキャベツ トマト 揚げピーマン（同じ油の中に投入しました）
125	キャベツ きゅうり トマトを付け合せて食べました。風味がよく玉ねぎの甘みもあってソース等をつけなくてもおいしかったです。
126	そのまま揚げていただきました。とてもやわらかくジューシーで子供もパクパク食べていました！！また絶対リピートしたい商品です。我が家ではよく にんじん オクラを豚肉で巻いて甘辛く照焼きにして食べます。これだと子供が野菜をたくさんたべてくれるので・・
127	キャベツ みょうが キュウリ 青しそを千切りにし まぜ合わせ水切りして皿に盛りトマト メンチカツを盛り合せました。味がしっかりついているので、私は何も付けずに食べましたが、主人はウスターソース、孫はケチャップソースをつけて食べました。すごくおいしかったです。又 利用したいと思いました。豚バラの野菜巻きや ごはん巻が好きです。ごはんには塩ごまときざんだ青じそをまぜ ちくわ位の大きさに巻き その上から豚ばらを巻いて焼く。肉には軽く塩こしょうをふり、粉をつける。食べる時は好みのソースをつける。（焼肉のたれ ステーキのたれ）肉焼きおにぎりですね。
128	フライにした。梅肉と重ねて蒸しものなど。
130	油であげて食べて。くせもなくおいしかった。豚ミンチはパラパラしているので使いやすくマナー豆腐などにしている。
131	しょう油 砂糖 みりん 酒 水溶き片栗粉 卵を鍋で煮立たせたとろみダレでいただきました。
133	油で揚げ ししとう カボチャの薄切りも素揚げし大根おろしで食した。さっぱりしておいしくいただきました。家では産直のブタ薄切肉をミルフィーユカツによく作ります！
134	メンチカツにキャベツのサラダ みそ汁 野菜の煮物

番号	モニター商品どのお召し上がりになりましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、豚肉を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。
135	冷凍品は使わないので 油であげるのにコツが必要だと思いました。少々焦げます。慣れないと。
136	揚げ物の品数が足りないとき、冷凍ですぐに使えるので便利です。安心して食べられるのが何よりです。今回は たっぷり野菜のラタトゥーユと共にいただきました。
137	ブロッコリー ポテトを添えて頂きました。
138	いつも出来合いの品を食べています。かぼちの煮物 野菜サラダと共にいただきます。
139	フライヤーで揚げて食べましたが 味が付いているのでそのまま食べました。美味しかった（次の回も・・・）
140	普通に揚げていただきました。普通のメンチカツよりフワフワジューシーでお肉の味も強くて美味しかったです！
141	ふつうに油であげて食べました。付け合せはトマトとツナのサラダ。
142	ボリュームがあって食べごたえがありました。とてもおいしかった。
143	油であげて食べました。とてもぶ厚くて肉々しくて、とてもおいしかったです。（ボリュームもあり）しょうが焼きや焼き肉などよく食べます。
145	油で揚げてキャベツせん切りきゅうりせん切り ミニトマト（自宅でたくさんとれるため）肉がしっかり入っていて 玉ねぎの甘みで ソースをつけなくて そのままで美味しくいただきました。大きいから1個かなと思っていたのが2個食べました。
146	とても食感が良い。出来れば玉ネギの中に人参が入れば良いのでは・・・付け合せは沢山のレタスとトマトで大皿にタラコ味のスパを少々つけました。 アスパラの肉巻きが喜ばれます。特に塩コショウ味。
147	手作りでジューシーとても美味しいです。
148	一度油であげてから しょうゆダレで甘く煮てメンチカツ丼にして食べました。厚みがあるのもう少し薄くて小さい方がよいと思いました。
149	揚げてソースをつけてたべてとても美味しかったです。
150	揚げて食べました。キャベツ 奴豆腐
151	メンチカツと生協のコロちゃんメンチカツを揚げました。サラダと切り干し大根の煮物。ホイコーロー 豚キムチ 豚しょうが焼き ポークピカタなど
152	ジューシーでとても美味しかったです。厚みもあり 1個で食べごたえ十分でした。お肉屋さんで買うメンチカツより1個あたりのお値段も安く美味しかったので また 利用したいと思います。
153	油であげた キャベツ キュウリを横にそえた
154	お弁当に入れました。サイズのピッタリです。
155	付け合せはキャベツのせん切りで普通に油で揚げて食べました。お肉の味もしっかりあっておいしかったです。豚肉と玉ねぎをいためてしょうが焼きが良いです。
156	パンにはさんでカツサンドにいただきました。加工肉にあるいやな後味もなくおいしかったです。おいしい豚肉ならシンプルに塩コショウでやくのがおすすめです。
157	ブラックタイガーと一緒にいただきました。 人参 いんげん えのきなどの肉巻き お好み焼き焼きそばでよく使います。

番号	モニター商品どのお召し上がりになりましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、豚肉を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。
158	油で揚げた。キャベツ トマト。青シソと梅干を豚肉で巻いてカタクリ粉をまぶしてフライパンで焼く。
159	フライパンで揚げて いつもきやべつです。千切 2cm角位に切って塩もみで
160	揚げる。肉厚だったので揚げ油がたくさん必要でした。
161	メンチカツ あんなに美味しいのははじめてでした。
162	ふつうに油であげて食べました。メンチカツは油っこいイメージがありあまり食べないのですが今回のメンチカツは冷めても油こくなくおいしく頂きました。ちゃんとした1品になりました。豚肉玉ねぎの甘みがとてもよかったです。
163	付け合せはキャベツの千切 トマト フライドポテト 10種の野菜 果実ソース（CO-OP）をかけていただきました。食べごたえもありサクツとしてとても美味しかったです。
164	カレーのうえにのせてたべた。手間がかかる工程がないのでたすかりました。
165	油であげてサラダといっしょに食した。
166	揚げました。アスパラや野菜と炒める。
168	家族中 特に子供にはサクサクしておいしいと大好評でした。
169	油で揚げてソースをかけて食べました。衣がサクサクしていて美味しかったです。お肉の味もおいしかったです。
170	メンチカツを油で揚げて、せん切りキャベツ トマトを付け合せていただきました。お肉の味がしっかりしていておいしかったです。
171	サラダと一緒にそえました。サクサクしておいしかったです。冷しゃぶ（豚肉を使ったおすすめメニュー）
172	ボリュームもあり甘みもあったが けっこうあっさりしていておいしかったです。家族のお弁当にも入れました。豚肉は シャぶしゃぶ風にします。
173	油で揚げてケチャップを上にかけた。キャベツ ミニトマト きゅうりのサラダを付け合せると色どりも良くなった。オクラ 人参を芯にうす切り肉で巻きフライパンで焼き(オイスターソース しょう油 みりん 生姜すりおろし) のたれでからめると良い。
174	味はとても良くソースがなくてもいける位でした。衣が少し固いのが気になりました。調理は普通に揚げてキャベツの千切りとサラダで食べました。豚肉うす切肉に長ねぎの千切りに辛子明太子を混ぜたのを包んで焼いたものが好きです。
175	揚げました。トマト キュウリをそえました。豚ミンチを入れたスープをよくつくります。肉のかたまりをゆでて しょうゆ漬けにしたりするのも手軽ですがおいしいです。
176	フライにして赤みソースをかけました。付け合せはキャベツ トマト ゆで玉子。あまりミンチは好きではないですがとてもおいしく食べることができました。
177	揚げてキャベツの千切りにのせて
178	油で揚げてそのまま食べました。

番号	モニター商品どのようにお召し上がりになりましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、豚肉を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。
179	油で揚げてソースをかけて食べました。他の揚げものがあればいいが、ないとそれだけで揚げなければならぬので、その点では私は買いづらいかなと思いました。私があまり揚げものをしないだけです。豚肉だと豚汁をよく作ります。
180	油で揚げました。野菜を付け合せにしました。豚肉料理は野菜いため、豚のしょうが焼きをよく作っています。