



COCON TOHOKU

東北産若鶏ムネ肉使用

しっとりやわらか 鶏天



しっとりやわらかくジューシーに
仕上げたとり天です。

〈古今東北の産地から〉

東北産の若鶏むね肉を
使用したとり天です。
真空で圧力をかけなが
ら下味をつける製法に
よって、しっとり柔らかく
ジューシーに仕上げまし
た。
鶏肉本来の味を引き立
たせるよう、うすしお味
で飽きのこないシンプル
なとり天です。

プライフーズ株式会社のみなさん

鶏肉料理の定番メニュー「鶏天」を提案させて頂きました。
東北産の若鶏むね肉を飽きのこないシンプルな味付けで、
冷めても柔らかくジューシーに仕上げました。





〈こだわりの原料〉

東北で育てられた鶏肉のむね肉を指定原料として使用しております。

〈こだわりの製法〉

東北産の若鶏むね肉を食べやすい唐揚げサイズに丁寧にカットし、真空タンブラー工程で肉にしっかりと味を付け、冷めても柔らかい商品に仕上げしております。鶏肉本来の旨味を引き立たせる為、塩味ベースの飽きのこないシンプルな下味です。



〈製造のこだわり〉

真空中で圧力をかけて調味液を浸透させ、“保水性を高める製法”によって、むね肉ながらしっとりジューシーな食味に仕上げています。

〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

震災の際は停電や給水停止といったインフラの途絶により、飼料不足の状況となり工場だけでなく飼育する鶏にも大きな被害を受けました。そこから復旧できた現在、食肉を通して東北復興に少しでも貢献できればと思い、美味しく安全な商品を作れるよう日々の業務に取り組んでおります。

〈おすすめの食べ方〉

鶏肉本来の旨味をお楽しみ頂けるよう、塩味ベースのシンプルで飽きのこない味付けにしております。そのままでも、また、柚子胡椒や抹茶塩を付けて更に美味しくお楽しみ頂けます。うどんやそば等のトッピングとしてもおすすめです。



〈商品名〉

【分類】: 加工品

【製造者名】: プライフーズ株式会社 五戸工場

【製造地】: 青森県三戸郡五戸町

【主な原材料】: 鶏肉(東北産)、還元水あめ、食塩、香辛料、衣(小麦粉、食塩)/加工デンプン、膨張剤調味料(アミノ酸)、重曹、増粘剤(キタンサン)、揚げ油(なたね油、パーム油)

【内容量】: 240g

【保存方法】: -18℃以下で保存

【賞味期限】: 365日(製造日含む)

【JANコード】: 4573381183663

【I TFコード】: 14573381183663