



東北産若鶏ムネ肉使用 クリスピーフライドチキン



電子レンジで簡単調理できる
サクサクなフライドチキンです。

〈古今東北の産地から〉

東北産若鶏で作った 骨なし
フライドチキン」です。
健康志向から需要の高まって
いるムネ肉を使用しています。
ムネ肉を下ごしらえして、
しっとり柔らかく、衣はサクッと
クリスピーな衣に仕上げました
電子レンジでお手軽調理できる
フライドチキンです。

プライフーズ株式会社のみなさん

食感良い衣に仕上げるため、でんぷんと微粉のパン粉を混ぜ合わせた自家製の衣を使用しております。
粗挽きの黒胡椒が程よいアクセントとなっています。サクサク食感のフライドチキンをお楽しみください



原料のこだわり

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。

製造のこだわり

醤油と胡椒をベースとし
た調味液と東北産鶏のム
ネ肉を専用の真空タンブ
ラーで混ぜ合わせる製法
で中まで味を染み込ませ
ております

＜製造のこだわり＞

フライ調理とオープン調理を併用することで
衣は高温の油で揚げることでサクッとした
食感に、ムネ肉は蒸気オープンでじっくりと焼
き上げることでふんわりとした食感に仕上げ
ております。



＜～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＞

商品を温めるだけで晩御飯のおかずにもお
つまみとしてもお食べいただけます。
レンジで温めたフライドチキンを予熱した
オーブントースターで2分程温めると、
よりおいしくお召し上がりいただけます。



＜東北産若鶏ムネ肉使用 クリスピーフライドチキン＞

【分類】: 畜産

【製造者】: プライフーズ株式会社

【製造地】: 青森県三沢市

【主な原材料】: 鶏肉(東北産)、

【内容量】: 360g

【保存方法】: -18℃以下で保存してください

【賞味期限】: 365日間(製造日含む)

【JANコード】: 4573381183458

【ITFコード】: 14573381183455