



COCON TOHOKU

東北産若鶏ムネ肉使用

サクッとやわらか 鶏重ねチーズかつ



冷めても柔らかい商品です。

〈古今東北の産地から〉

東北産鶏むね肉を1.3mmの
うす切りにスライスし、4〜
5枚前後重ねてプロセスチー
ズを挟んでパン粉をつけまし
た。
冷めても柔らかく子供から
お年寄りまで安心して美味
しく頂ける商品です。
冷凍のまま、170度〜180
度の油で5〜6分揚げてお
召し上がり下さい。

(株)奥入瀬フードのみなさん

さめてからも柔らかく、美味しく召し上がれるよう1枚1枚を1.3mmという薄切りにして、手で重ねていきます。手間ひまかかりますが、中に鶏肉とあうカマンベール風味のチーズを挟み、玉子たっぷりバター粉を使用しておりますので、そのままでも素材の美味しさがわかるようにこだわっております。

【古今東北商品のこだわり】

〈こだわりの原料〉

青森県産、岩手県産を中心に東北産にこだわり、胸肉フレンチユ肉を使用しておりまず。開封後は、次亜塩素水（120ppm）で雑菌処理をし、鶏肉のぬめりや臭みを洗い流してからリテーナー（型）に一枚一枚重ねて入れておきます。手間はかかりますが、この工程が大事なところですよ。

〈こだわりの製法〉

安全処理された原料を、マイナス25度以下の温度で冷凍します。この原料をマイナス3度の冷蔵で2、3日適温になるまで保管され、高速カッターで1.3mmの厚さにスライスカットされます。そこから1枚1枚手で重ね、チーズを挟み、冷凍されてから玉子たつぷりのバター粉を使用、パン粉を付けます。冷凍され、目視検査、金属検査、袋詰、箱詰となり出荷されます。

〈独自の技術・こだわり〉

鶏肉を1.3mmという薄切りにスライスをして1枚1枚重ね、チーズを挟み、手間ひまをかけて手造りで原木を作った商品です。



〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

震災から10年と年月が経ちましたが、三陸、福島はまだまだのようです。弊社も10年前は、停電で冷蔵庫の商品をほとんど廃棄処分となりましたが、また被害が少なかったほうだと思っております。この思いを東北のおいしい食材を通して元気に頑張ろうと思えます。（2021年時点）

〈おすすめの食べ方〉

170℃～180℃の油で両面をきつね色になる位、6～7分揚げます。
 トンカツソースとすりごま
 トマトケチャップ、マヨネーズ
 マヨネーズと練りカラシ
 マスタード
 タルタルソース
 味噌ソース



〈商品名〉 東北産若鶏ムネ肉使用 サクッとやわらか鶏重ねチーズかつ

【分類】: 畜産

【製造者名】: 株式会社 奥入瀬フード

【製造地】: 青森県十和田市

【主な原材料】: 鶏肉（東北産）、パン粉、プロセスチーズ、小麦粉、砂糖、食塩、卵粉末、全粉乳、香辛料、酵母エキス

【内容量】: 270g(3枚)

【保存方法】: -15℃以下で保存してください。

【賞味期限】: 180日

【JANコード】: 4573381183731

【ITFコード】: 14573381183738