



東北産若鶏ムネ肉使用 仙台味噌タレ漬け 若鶏からあげ



特製の仙台味噌タレを
からめて仕上げました。

〈古今東北の産地から〉

ヘルシー志向で鶏ムネ肉、
鶏ささみの人気が高まっており、
またタレ漬けのから揚げも人気
があることから開発しました。
東北産若鶏のムネ肉を使い、
柔らかく下ごしらえ後カラッと
揚げ、仙台味噌をベースとした
調味タレをからませました。
原料肉は東北産若鶏に限定し、
コクのある仙台味噌で味付けし、
青森県の工場生産しました。

プライフーズ株式会社

東北産の原料を使用し仙台味噌の美味しさを引き出す唐揚げを目指し、開発開始から20パターン以上の試作を繰り返し完成に至りました。

仙台味噌のおいしさをどのように唐揚げとして表現するか苦悩しましたが、タレ付けという形で皆様にお届けすることとなりました。



【古今東北商品のこだわり】

原料のこだわり



東北で育てられた鶏肉のムネ肉を指定原料として使用しております。
仙台味噌をベースとした自家製タレを使用しております。

製造のこだわり

下味には醤油ベースにニンニクと生姜を加えた味付けをしております。それら下味用で準備した調味液と東北産の鶏肉を真空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。
ふんわり仕上げるために、短時間の揚げ工程の後、高温の蒸気でしっとりとし焼き上げる製法で加熱しております。



＜製造のこだわり＞

自家配合の味噌ダレをしっかりと衣へ馴染ませるため、加熱が終わった後にタレの中をくぐらせる「潜行式」の方法でタレ付けしています。これにより、上から掛ける製法よりもムラなく付けることができます。
自家製のタレには柔らかな甘味を出すために中双糖を使用しております。

＜～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。
ご飯にキャベツ敷いた上に唐揚げを乗せ、マヨネーズとお好みで一味唐辛子を掛けて食べるのがおすすめです。
甘味のある味噌ダレにマヨネーズの酸味と唐辛子のピリツとした辛さがマッチし、より深みのある味になります。



＜東北産若鶏ムネ使用 仙台味噌タレ漬け 若鶏からあげ＞

【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】: 240g
【保存方法】: -15℃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】: 4573381183441

【ITFコード】: 14573381183448