



東北産若鶏ムネ肉使用 レンジで！骨なしジューシーフライドチキン



電子レンジで簡単調理できる
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ます、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。



＜商品名＞古今東北 東北産若鶏ムネ肉使用 レンジで！骨なしジューシーフライドチキン

【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)、砂糖、しょうゆ、食塩、チキンエキス調味料、香辛料、酵母エキス、デキストリン、衣(パン粉、小麦粉、香辛料、大豆粉、食塩、植物油、砂糖)／加工デンプン、着色料(パプリカ粉末、カロチノイド)、重曹、トレハロース、増粘剤(キサンタン)、揚げ油(パーム油)

【内容量】: 250g

【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】: 4573381184585

【ITFコード】: 14573381184582