



COCON TOHOKU

岩手県産

若鶏のさっぱり塩レモン焼き



爽やかなレモンの風味が
東北産の鶏肉を
美味しく引き立てます。

〈古今東北の産地から〉

岩手県産の若鶏もも・
むね肉を爽やかなレモ
ンの風味と塩・胡椒で味
付けしました。爽やかな
レモンの風味が東北産
の鶏肉をより美味しく
引き立てます。
味付け済みなので、解
凍後フライパンで焼く
だけの簡単調理品です。

株式会社田口フードサービスのみなさん

新鮮で品質の良い若鶏のもも肉とむね肉をよりおいしくお届けしたいと考え、さっぱりといただけるレモン風味のたれで味付けいたしました。
もも肉とむね肉をブレンドしていますので、両方を味わっていただきたいです。



〈こだわりの原料〉

品質の良い、岩手県産の若鶏もも肉と若鶏むね肉を使用しています。両方を使用することで、もも肉とむね肉のうま味が一度に楽しめる商品にいたしました。

〈こだわりの製法〉

岩手県産の鶏もも肉と鶏むね肉を、レモンピールと大小2種類の香辛料を使用した爽やかなレモンソースで仕上げました。爽やかさとレモンの風味が東北産の鶏肉をより美味しく味わえます。

スライスやカットの際は一つ一つ手作業でカットをし、食べやすいように丁寧に一口大に切りそろえています。また、味付けから包装作業も手作業で作っており、真心をこめて製造しています。

〈震災時の苦勞・復興にける想い〉

震災当時、秋田県は太平洋側にお住いの皆様より被害が少なくすみました。幾度も流れる震災の状況の映像や停電、物資不足などに大変ショックを受けたことを覚えております。特に物流不足により食料、ガソリン不足など生活に不可欠なものが手に入らない状況の中、お役に立てることはないかを模索しておりました。

田口フードサービスは大量生産には向きませんが、こころを込めた商品作りを念頭に入れ、お客様のご要望に寄り添う商品をご提供するよう、歩んでまいります。

〈おすすめの食べ方〉

フライパンでソテーしていただくのが一番おすすめです。また、季節の野菜と一緒に炒めたり、サラダのトッピングやパスタのトッピングにもご活用いただける商品です。



〈商品名〉古今東北 岩手県産若鶏のさっぱり塩レモン焼き

【分類】: 畜産

【製造者名】: 株式会社 田口フードサービス

【製造地】: 秋田県秋田市

【主な原材料】: 鶏もも肉(岩手産)、鶏むね肉(岩手産)、たれ(植物油、食塩、コショウ、レモンピール、唐辛子、レッドペッパー、パセリ、マスタード)ノ調味料(アミノ酸等)、乳化剤、酸化防止剤(V. C、V. E)、香料、カロチン色素、パプリカ色素、(一部に鶏肉を含む)

【内容量】: 230g

【保存方法】: 要冷凍

【賞味期限】: 180日

【JANコード】: 4573381184868

【ITFコード】: 14573381184895