



COCON TOHOKU

東北産

鶏のてりうまたレ焼き



〈古今東北の産地から〉

東北産若鶏のもも肉・むね肉を使用しました。醤油・りんご・玉葱・生姜を使用した上北農産加工の「スタミナ源たれ」で味付けをした串なし焼き鳥です。味付け済みなのでフライパンで焼くだけで美味しく召し上がれます。

〈産地紹介〉

秀峰八甲田の裾野に拓けた十和田市は、神秘の湖「十和田湖」、千変万化の美しい流れを織りなす「奥入瀬溪流」がよく知られています。日本を代表する景勝地「奥入瀬溪流」。この溪流美は、噴火による土砂によって出来たもので、時代を重ねるとともに周りの自然木に包まれながら美しく姿を変えてきました。溪流沿いにいくつもの滝が点在しており「瀑布街道」とも呼ばれています。

〈上北農産加工の「スタミナ源たれ」〉

青森県で一番使われている焼肉のたれである「スタミナ源たれ」。たれを開発した上北農産加工農業協同組合の前身はめん羊組合でした。地元で生産されるめん羊の肉をおいしく食べられる様にと開発されました。「青森県のソウルソース」とも呼ばれ、青森県産のりんご、玉ねぎ、にんにくなど青森を象徴する原材料を使用しています。

〈商品名〉古今東北 東北産若鶏のてりうまたレ焼き

【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(もも肉、むね肉)(東北産)、しょうゆ、蛋白加水分解物、砂糖、りんごピューレ、玉葱、生姜、発酵調味料、にんにく、清酒、酵母エキス、香辛料、(一部に小麦・りんご・鶏肉を含む)

【内容量】: 250g

【賞味期限】: 180日

【保存方法】: -15℃以下で保存して下さい。

【JANコード】: 4573381184967

【ITFコード】: 14573381184964