



COCON TOHOKU

東北産

# 若鶏のてりうまたレ焼き



東北産若鶏を使用。味付け済みなので  
フライパンで焼くだけで出来上がり

〈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  
「スタミナ源タレ」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。

株式会社奥入瀬フードのみなさん

安全でおいしく健康なものをモットーに、鮮度の良い原料を手早く加工し、金属検査、重量チェック、目視検査を通して出荷しております。国産、県産原料を主体とし、手間を惜しまず手作り商品に力をいれております。



〈こだわりの原料〉

鶏肉の生産から加工、流通販売まで一貫体制を構築し、成鳥処理加工商品工場を有する日本屈指のブロイラー工場であるプライフーズ(株)や十文字ブロイラー(株)から東北産鶏肉を仕入れて使用しています。

原料の鶏肉を1枚1枚手切りカットをし、味付けをしています。

〈こだわりの製法〉

鶏肉はモモ肉、胸肉いずれも大小、薄い厚いがあり、機械では大小が生じるため、時間がかかりますが、1枚1枚手切りカットにしています。

〈スタミナ源たれ〉

味付けに使用している「スタミナ源たれ」は、青森県で一番使われている焼肉のたれです。製造している「上北農産加工農業協同組合」の前身はめん羊組合で、たれの開発機は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の願いのもと開発されました。

青森県のソウルソースとも呼ばれ、青森県産大豆と小麦を使用した醤油をベースに、青森県産のりんごやにんにく、他にも玉葱、生姜などの生野菜を使用したたれです。

〈震災時の苦労～奥入瀬フード～〉

奥入瀬フードのある青森県十和田市は、震災直後、停電、断水、自動車燃料不足、停電のため冷凍・冷蔵庫も機能せず、製造することが出来ませんでした。

また、冷凍・冷蔵庫に保管していた原料も使えず廃棄せざるを得ない状態でした。



〈おすすめの食べ方〉

鶏肉にはネギの相性がいいので、丸ごと2～3cmのぶつ切りや斜め切りしたネギと一緒に炒めるとおいしく召し上がれます。



〈商品名〉古今東北 東北産若鶏のてりうまタレ焼き

【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、りんご加工品、玉葱、生姜、発酵調味料、にんにく、料理酒、酵母エキス、香辛料、(一部に小麦・大豆・りんご・鶏肉を含む)

【内容量】: 250g

【保存方法】: -15℃以下で保存して下さい。

【賞味期限】: 180日

【JANコード】: 4573381184967

【ITFコード】: 14573381184964