



COCON TOHOKU

東北産

やわらか 若鶏にんにく味噌焼き



秋田県産の味噌と

青森県産にんにくで

味付けしました。

古今東北の産地から

米どころの秋田の豊かな気候風土が育てるこうじ味噌に、青森県産すりおろしにんにくを合わせて、「肩小肉(背肉)」を味付けしました。肩小肉は鶏1羽から僅か2個しか取れない希少な部位であり、「鶏もも肉」と鶏むね肉の「良いこと取り」とも言われています。こうじ味噌の芳醇な甘さと、パンチの効いたにんにくの香りで、食が進む一品となっています。酒の肴やご飯のおかずにとびつたりな商品です。

株式会社田口フードサービスの皆さん

秋田県南にある老舗のこうじ店のこうじ味噌とにんにくの生産地知られる青森県産にんにくを鶏肉に合う味付けに融合した商品です。にんにく風味のみそだれが鶏肉をおいさを引き立て、どこか懐かしく、くせになる鶏肉味噌漬けです。是非ご賞味ください。



〈こだわりの原料・製法〉

東北産鶏の肩小肉(背肉)を使用しています。肩小肉とは、鶏ムネと手羽元の間に位置する部位で鶏1羽から僅か2個しか取れない希少な部位で別名「ぶりそで」とも称されています。この部位は筋肉が少なくいため、他の部位に比べると非常に柔らかい食感が特徴となっています。また、脂肪分が少ないため低カロリーで健康的な食材です。

味付けには米どころ秋田の豊かな気候風土が育てるこうじ味噌と、青森県産にんにくのすりおろしを合わせた特製の味噌だれを使用しています。

味付けはすべて手作業でおこない、鶏肉に味が染みわたる様に丁寧に製造しています。

〈おすすめの食べ方〉

秋田県のこうじ味噌と青森県のにんにくが効いているので、大きく切ったナスやキャベツなどを入れて炒めてお召し上がりください。

ご飯に乗せて、丼ぶりして食べるのも美味しいです。チーズをトッピングしても美味しいです。

〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

震災から立ち直りつつある「東北」を「東北」の美味しい食材を使い、「東北」の美味しさを発信することで、盛り上げていきたいと思っております。



〈商品名〉東北産 やわらか若鶏にんにく味噌焼き

【分類】: 畜産

【製造者】: 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】: 鶏肩小肉(東北産)、味噌(米・大豆・食塩)、味醂、にんにく(青森県産)  
(一部に大豆・鶏肉を含む)

【内容量】: 250g

【保存方法】: 要冷凍(-15℃以下で保存)

【賞味期限】: 180日

【JANコード】: 4573381185513

【ITFコード】: 14573381185510