



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。

株式会社田口フードサービスのみなさん

東北の美味しい鶏肉をどなたでも簡単においしく召し上がっていただくようにこの商品を考案いたしました。東北の素材の美味しさや良さ、安全性を積極的に発信したいと考えております。

〈こだわりの原料〉

東北産(岩手県産、青森県産)の良質で新鮮な若鶏むね肉と若鶏もも肉を使用しています。

〈こだわりの製法〉

東北産の新鮮で良質な若鶏むね肉と若鶏もも肉をカットサイズが均等になるよう、原料1枚1枚丁寧に手作業にてカットしています。素早く調理できるように肉の厚さを薄めにカットする「ぞぎ切り」をしています。

〈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「東北農産加工農業協同組合」の前身はめん羊組合で、たれの開発動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。



〈震災時の苦勞・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。

〈おすすめの食べ方〉

鶏肉はネギとの相性がいいので、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】: 株式会社田口フードサービス

【製造地】: 秋田県秋田市

【主な原材料】: 鶏肉(もも肉、むね肉)(東北産)、たれ(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】: 4573381185537

【ITFコード】: 14573381185534