



# 東北産若鶏せせり使用 こりっと串なし焼き鳥



1羽からわずかししか取れない  
「せせり」を使用しました。

古今東北の産地から  
焼き鳥や焼肉で人気の希少なせせり肉を食べやすい大きさにカットし、こだわりの塩だれで味付けしています。  
プリっとした歯ごたえと噛めば噛むほどジューシーに滴る肉汁が病みつきになる一品です。

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〉

東北産鶏せせり使用しています。

せせりは、弾力のある歯ごたえが特徴で、とても引き締まっている筋肉質であるためプリッと弾力があります。また、脂がのっけていてジューシーであることも特徴です。身が引き締まっただけではなく脂身も含んでいませす。その脂身はモモ肉よりも多く含まれています。そのため、噛むほどに肉汁が出てきて濃厚でジューシーな味わいを楽しむことができます。

〈こだわりの製法〉

鶏せせりは食べやすいように一口サイズに丁寧に手切りにより切り揃えております。味付けは東北でおなじみの上北農産加工のこだわりの塩だれを使用し、国産のスライスにんにくを加えれパンチのある味に仕上げております。

〈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。

〈希少部位“せせり”とは？〉

せせりは首の筋肉の部分で身が締まっただけで脂身が多く、弾力のある食感で、噛むほどに肉汁がでてくる味わいのある部位です。1羽から取れる量も少なく、流通量も少ないことから焼き鳥屋さんを取り合うほどの希少人気部位です。

〈上北農産加工のたれ〉

青森県で一番使われている焼肉のたれ「スタミナ源たれ」を作っています。「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 東北産若鶏せせり使用 こりっと串なし焼き鳥

【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】: 鶏せせり肉(東北産)、にんにく、しょうゆ、食塩、こしょう、砂糖/増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、ビタミンB1、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)

【内容量】: 200g

【保存方法】: -15℃以下で保存

【賞味期限】: 180日

【JANコード】: 4573381185506

【ITFコード】: 14573381185503