



COCON TOHOKU

東北産若鶏の

焼き鳥風甘旨たれ焼き



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

東北産の若鶏（もも肉、むね肉）を、青森県産大豆・小麦使用の醤油をベースに青森県産にんにくを使った「上北農産加工 焼き鳥のタレ」で味付けしました。小間切れタイプです。ので、火の通りが早くて食べやすく、野菜と一緒に炒めやすい形状です。



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。



「へだわりの原料」
新鮮な東北産（岩手県産、青森県産）の若鶏のもも肉とむね肉を使用し東北を代表する調味料メーカーである上北農産加工（株）の人気商品「やき鶏のたれ」で味付けしました。
「やき鶏のたれ」は地産地消をモットーとしていて青森県で製造しています。大豆、小麦、にんにくは「青森県産」を使用しています。

「へだわりの製法」
新鮮な鶏肉を丁寧に加工作業しています。鮮度を重視し当日入荷の原料肉は当日のうちにカット、味付け、包装などの加工を施します。鶏肉1つ1つ丁寧に加工し、味付け、包装などは手作業にて心を込めて製造しています。

＜震災時の苦労・復興にける想い＞
東日本大震災から間もなく15年となり復興も進んでいますが、震災からの復興をまだまだアピールする必要があると考えております。
そのためにも東北の魅力や東北ならではの自慢の商品をより多くの方にお伝えするべく日々努力してまいります。

＜おすすめの食べ方＞
食べやすい大きさにスライス加工することで短時間で調理ができるように商品を開発しました。コクと甘味が特徴で味付けはどなたにも適しています。
お酒のおつまみとして長ねぎと炒めて「焼き鳥風」に、そのまま炒めてマヨネーズを加えてお子様にも人気の「鶏肉の照りマヨ炒め」に、炒り卵を加えて「鶏肉のてりたま炒め」、また、ごはんに盛り付けて「焼き鳥丼」など様々なアレンジが可能な商品です。



＜商品名＞古今東北 東北産若鶏の焼き鳥風甘旨たれ焼き

【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】：鶏もも肉（東北産）、鶏むね肉（東北産）、たれ（しょうゆ、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、にんにく、食塩、調味エキス、玉ねぎエキス）／増粘剤（加工でんぷん、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、甘味料（ステビア）、pH調整剤、ビタミンB1、（一部に小麦・大豆・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