



東北産鶏むね肉使用

寒麴に漬け込んだしっとりやわ旨チキンソテー



秋田伝統の発酵調味料「寒こうじ」を使用。

塩味の中にほのかに甘さを感じる

しっとり柔らかいチキンソテーです。

〈古今東北の産地から〉

秋田県角館の老舗の安藤醸造の「寒こうじ」と、秋田県産にんにくで東北産の鶏むね肉をじっくり漬け込んだ一品です。塩味の中にほのかに甘さを感じるやさしい味に、にんにくのパンチを加えました。秋田伝統の発酵調味料の味わいを是非ご堪能ください。

株式会社田口フードサービスのみなさん

古くから醗酵商品の盛んな秋田県には味噌などに代表されるさまざまな発酵調味料があります。発酵調味料は味付けするだけではなく、肉質改善効果や保存効果など様々な利点をもたらします。この素晴らしい発酵調味料の良さを伝えたいと考えこの度の商品開発に至りました。秋田県の醗酵食品の素晴らしさを皆様に知っていただきたいと考えております。



へだわりの原料

秋田県角館の老舗の安藤醸造の寒こうじと、秋田県産の鶏むね肉をじっくり漬け込んだ一品です。塩味の中にほのかに甘さを感じるやさしい味に、にんにくのパンチを加えました。秋田伝統の発酵調味料の味わいを是非ご堪能ください。

へだわりの製法
鶏むね肉を1枚1枚丁寧に成形し、寒こうじとにんにくで味付けしたシンブルな商品です。すべて手作業で行い、ひと晩じっくり漬け込むことでやさしい麴の旨味と甘味、しつとりとした柔らかい肉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。

＜秋田の発酵文化と歴史＞

秋田県は、良質な食材が豊富で、それを活用したさまざまな郷土料理、伝統料理があり、古くから「食の宝庫」と呼ばれてきました。特に、雪深い冬の期間が長く、食品を保存する必要があったことから、「発酵食品」が多いことが特徴で、麴を多用する味噌、醤油、漬物、日本酒のほか、納豆やしよつつる等幅広い発酵食文化が発展してきました。そのうちの一つである「寒こうじ」は、寒に作って年中使うその漬け物の元ともいえる食品で、野菜はもとより魚介類にも多く用いられます。

～あきた発酵ミュージアムホームページより一部を抜粋～

＜おすすめの食べ方＞

フライパンでソテーする前に軽く流水で麴を洗っていただき、熱したフライパンに少量の油を敷き蓋をして中火から弱火で5分程度、裏返して再度蓋をして5分程度ソテーしてお召し上がりいただけます。また、アレンジレシピとして鍋に水を張り火にかけて沸騰させ解凍した商品を袋のままお湯に入れて蓋をし火を止めます。1時間ほど保温しておきますとサラダチキンとしてお召し上がりいただけます。



＜商品名＞古今東北 寒麴に漬け込んだしつとりやわ旨チキンソテー

【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】: 鶏むね肉(東北産)、米こうじ加工品(米、砂糖、食塩、米こうじ)、おろしにんにく(秋田県産)、(一部に鶏肉を含む)

【内容量】: 300g(2枚入り)

【保存方法】: 要冷凍

【賞味期限】: 180日

【JANコード】: 4573381185759

【ITFコード】: 14573381185756