



秋田県産比内地鶏入り やわらか 鶏つくね串



旨味とコクのあるジューシーな
つくねに仕上げました

古今東北の産地から
岩手産の若鶏をベ
スに、日本三大地鶏
に数えられる秋田県
産の比内地鶏、国産
の味わいのある親鶏
で仕上げた鶏つくね
です。
しっかりとした味わい
の柔らかくジュー
シーな鶏つくね串で
す。

田口フードサービスのみなさん

「安心・安全」をモットーに心を込めた商品作りに
励んでおります。品質にこだわりより美味しい商品
をお届けするよう心掛けております。



親鶏もも肉

若鶏むね肉



比内地鶏正肉

〈こだわりの原料〉

つくねの原料となる鶏肉は主に東北産のものを使用しており、3種類の鶏肉を使用しております。岩手県産の若鶏のむね肉をベースに、味を引き立てる国産の親鶏のもも肉と日本三大地鶏に数えられる秋田県産の比内地鶏を使用しております。

〈こだわりの製法〉

3種類の鶏肉の特色を生かすため、それぞれの挽肉の大きさを変えております。親鶏、比内地鶏はしっかりと肉質を生かし粗挽きにするのでつくねの中で存在感が増すようしております。また、つくねは餡の成型から串さしまで心を込めて手作業で行っております

〈比内地鶏って?〉

日本3大地鶏といわれる比内地鶏は、平飼いまたは放し飼いで育てられている為に脂肪分が少なく筋肉が発達していて、全体的に身が締まり赤身が強く、また冷涼な気候で育つため、皮が普通の鶏よりも厚く脂も甘いのが特徴です。秋田県の郷土料理のきりたんぼ鍋には比内地鶏の肉と鶏ガラスープは欠かせない素材です。

〈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。

東北の特色のある美味しい鶏肉をいいところを合わせて作ったつくねです。東北の力を合わせて東北を盛り上げようと考え作りしました。このつくねのように東北の力を結集し、東北をより良い未来を築いていきたいと考えております。

〈比内地鶏飼育の3つの基準〉

- ①飼育方法: 28日齢以降、平飼いまたは放し飼い
- ②飼育密度: 1㎡あたり5羽以下
～特定JASの1㎡当たり10羽以下よりものびのび
- ③飼育期間: 雌150日以上(雄100日以上)
～特定JASの80日よりもじっくり

太陽の光がふりそそぎ、澄んだ空気ときれいな水をたたえる恵まれた自然の中で、長期間じっくりと飼育されています。豊富な運動と日光浴によって、数多くの地鶏の中でも一味違う美味しい肉質の比内地鶏が誕生します。(出典:比内地鶏ネットHP)

〈おすすめの食べ方〉

そのまま温めてもお召し上げれる商品ですが、添付のたれをかけてフライパンやオーブンで軽く焦げ目がつく程度焼いて頂くと、よりおいしく、中がジューシーなつくね串に仕上がります。また、おでんやお鍋に入れても荷崩れせずおいしくいただけます。

〈商品名〉古今東北 秋田県産比内地鶏入り やわらか鶏つくね串

【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】: 【鶏つくね串】鶏むね肉(東北産)、親鶏もも肉(国産)、比内地鶏(秋田県産)、豚脂、小麦粉、玉ねぎ、水飴、砂糖、醸造酢、食塩、ビーフエキス、酵母エキス、植物性ショートニング、イースト、コショウ末、オニオンパウダー、ポークエキス、ぶどう糖、乳加工品、大豆粉、たまねぎエキス/調味料(核酸等)、乳化剤、酸化防止剤(V.C)、増粘剤(キサンタン)、イーストフード、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉含む)

【やきとりのたれ】醤油(国内製造)、水飴、米発酵調味料、砂糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、でん粉、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(グァーガム)、(一部に小麦・大豆を含む)

【内容量】: 170g(鶏つくね串30g×5本、やきとりのたれ20g)

【保存方法】: 要冷凍(-15℃以下)

【賞味期限】: 180日間

【JANコード】: 4573381185810

【ITFコード】: 14573381185817