



COCON TOHOKU

東北産若鶏むね肉使用

やわ旨寒こうじみそ漬け



秋田伝統の発酵調味料「寒こうじ」を使用。

味噌と秋田県産にんにくを加えて
食欲をそそる味付けにしました。

古今東北の産地から

東北産の若鶏むね肉を、創業嘉永六年の老舗・安藤醸造（秋田県仙北市）が作る

「旨味噌寒こうじ」にじっくり漬け込んだチキンステーキです。

「旨味噌寒こうじ」は、秋田県産米を使用した米麹です。麹の力で食材の旨味を引き立てて肉は柔らかくなり、味噌の風味が加わることで奥深く、まろやかな味わいに仕上ります。さらに、秋田県産白神にんにくを配合し、パンチの効いた食欲をそそる味にしました。

株式会社田口フードサービスのみなさん

古くから醸造商品の盛んな秋田県には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。

製法はシンプルで発酵調味料である「寒麹」に鶏むね肉を漬け込むだけです。ただそれだけですが手間暇かけたような味わいとしっとりとしたジューシーな食感をご堪能いただき、秋田県の醸造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。



こだわりの原料
東北産の若鶏むね肉を、秋田県仙北市にある創業嘉永六年（1853年）の老舗・安藤醸造が作る”旨味噌寒こうじ”にじっくりと漬け込んだチキンステーキです。

この”旨味噌寒こうじ”は、秋田県産米を使用して米麹を製造します。麹の力で食材の旨味を引き立て、肉は柔らかくなり、味噌の風味が加わることで奥深く、まろやかな味わいに仕上がっています。

さらに、秋田県産白神にんにくを配合し、パンチの効いた食欲をそそる味に仕上げました。

こだわりの製法
鶏むね肉を1枚1枚丁寧に成形し、味噌風味の寒麹とにんにくで味付けしたシンプルな商品です。すべて手作業で行い、1晩じっくり漬け込むことじつとりとした柔らかい肉に仕上げています。奥深い米麹の優しい味わいに味噌のコク、にんにくのパンチを効かせた食品添加物を使用していない安心・安全な鶏肉に仕上げています。

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麹を洗います。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パン粉をまぶして揚げ焼した「麹みそパン粉焼き」や、キノコや旬の野菜と一緒にいただける「ホイル焼き」などのお楽しみいただけます。



震災時の苦労・復興にかける想い
「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、震災から立ち直りつつある「東北」を盛り上げていきたいと思っております。

こだわりの手作業

作業はすべて手作業にて行い、丁寧をモットーに従業員一丸となって安心安全な商品をお客様にご提供しております。



商品名

古今東北 東北産若鶏むね肉のやわ旨寒こうじみそ漬け

【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)、寒こうじ加工品(米、大豆、砂糖、食塩、米こうじ)(秋田県製造)、おろしにんにく(にんにく(秋田県産))、(一部に大豆・鶏肉を含む)

【内容量】:300g

【保存方法】:要冷凍(-15°C以下で保存)

【賞味期限】:270日

【JANコード】:4573381186022

【ITFコード】:14573381186029