

2015 Autumn

# 秋の新商品情報

※発売日 2015年8月

「健康志向」「国産志向」をキーワードにした新商品が登場！  
体にいいだけでなく、おいしさも◎。手軽にできるので、  
忙しい時や帰りが遅くなった時、急な来客時にもおすすめします！

## 7種の国産野菜とおから入り鶏つくね(甘酢たれ)



7種(玉ねぎ、にんじん、たけのこ、れんこん、ごぼう、山芋、インゲン)の国産野菜を14.9%(仕込時)加えた鶏つくねに程よい酸味の甘酢たれをからめました。野菜が苦手なお子様にも食べやすく仕上げています。

### 鶏だんごのこだわり

若鶏ムネ肉、7種の野菜、おからの原料の大豆はすべて国産を使用しています。鹿児島県福山の黒酢を加えた甘酢たれは程よい酸味とすっきりした甘さが特徴です。

## 国産チキンのごま醤油カツ



国産若鶏ムネ挽肉を使用しています。粗めのパン粉をまぶしてフライしたチキンカツに、赤唐辛子で辛みのアクセントをつけた醤油ベースの甘辛だれをからめました。ごまを加えて見た目の良さと風味を高めています。

### 商品のこだわり

挽き目の違う2種類のひき肉を使用することで、肉感のあるやわらかな食感に仕上げています。フライ後すぐに甘辛だれをからめることで、衣にたれがしみ込み、じゅわっと口の中に広がるおいしさが特徴です。レンジ調理や自然解凍で簡単にご利用いただける利便性の高い商品です。

2015 Autumn

# 秋の新商品情報

※発売日 2015年9月

「健康志向」「国産志向」をキーワードにした新商品が登場！  
体にいいだけでなく、おいしさも◎。手軽にできるので、  
忙しい時や帰りが遅くなった時、急な来客時にもおすすめします！

## 国産若鶏の塩唐揚げ（薄衣仕上げ）



国産若鶏の皮なしムネ肉に刻みしょうがと瀬戸内の花藻塩を使用し、薄衣の唐揚げに仕上げました。隠し味に昆布エキスを加えることで、旨みがギュッとつまったおいしさが味を引き立てます。

### 商品のこだわり

揚げているのにヘルシーでおいしい唐揚げ」をコンセプトに商品開発を行いました。目指したのは低カロリー№1唐揚げ。カロリーを抑えるため、極限までの薄衣にこだわり、100gあたり、145kcalを実現しました。

## 6種の国産野菜とおから入り鶏だんご(ごま豆乳スープ)



6種(玉ねぎ、にんじん、たけのこ、インゲン、山芋、レンコン)の国産野菜を加えた鶏だんごと、ごま豆乳スープをセットにしました。おからを加えることでしっとりやわらかな食感に仕上げました。

### スープのこだわり

女性に人気のごま豆乳スープ！ごまの風味をきかせた豆乳スープは、ポークエキス、いわしエキスなどを加え、あっさりしていてコクがある味に仕上げました。使いやすい小袋タイプを2袋添付しています。