



地鶏 丹波黒どり

加工品 ラインナップ

健康的な食生活にとって大切なのは、安全で、安心のできるおいしい商品をお届けすることと私たちは考えます。



炭火焼塩味

【保存温度・賞味期限】
冷蔵は製造から60日、冷凍は製造から1年
【内容量】100g×20袋
【JANコード】4528769100022
【商品説明】
丹波黒どりの正肉を淡路の藻塩で揉み込み炭火で焼き上げました。
藻塩のみの無添加商品となります。



生ハム切落とし(むね)

【保存温度・賞味期限】
冷蔵は製造から30日、冷凍は製造から1年
【内容量】100g×20袋
【JANコード】4528769100084
【商品説明】
切落としタイプなので開封後すぐに食べられます。キメが細かく塩分も低いのでしっかりとあっさりした味わいとなります。



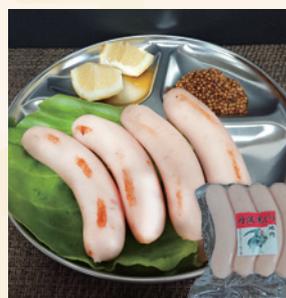
チャーシュー(むね)

【保存温度・賞味期限】冷凍・製造から1年
【内容量】1本真空 3kg(約12本)×3合
【JANコード】なし
【商品説明】
むね肉を味付けして丸めて煮込みました。ラーメンはもちろん、いろんな料理にお使いいただけます。



鶏ハム

【保存温度・賞味期限】冷凍・製造から1年
【内容量】1本真空 3kg(約13本)×4合
【JANコード】なし
【商品説明】
むね肉に薄味で下味を付けてロール状に丸めて低温加熱しました。しっとりとしたむね肉の旨みを味わえます。



ソーセージ

【保存温度・賞味期限】冷凍・製造から1年
【内容量】120g×20袋(1袋4本入り)
【JANコード】なし
【商品説明】
地鶏丹波黒どりの正肉(むね、ささみ)と羊腸でソーセージを作りました。一般的なソーセージと比べ、非常にヘルシーであっさりしています。



蒸し鶏

【保存温度・賞味期限】冷凍・製造から1年
【内容量】1枚真空 3kg(約13枚)×4合
【JANコード】なし
【商品説明】
地鶏丹波黒どりむね肉の味わい深い旨さを活かし、しっとりやわらかな蒸し鶏に仕上げられています。自然解凍してお好みのカットでご利用ください。



鶏しばさ

【保存温度・賞味期限】冷凍・製造から1年
【内容量】1枚真空 3kg(約13枚)×4合
【JANコード】なし
【商品説明】
地鶏丹波黒どりのむね肉の表面を炙り、低温加熱してタタキ風に仕上げました。香ばしさとしっとりとした食感で、甘めの醤油とワサビを付けるのがお勧めです。解凍してそのまま使えます。



削りぶし

【保存温度・賞味期限】常温・製造から1年半
【内容量】100g×15P
【JANコード】なし
【商品説明】
鶏の旨味であるイノシン酸とグルタミン酸を凝縮しました。地鶏出汁が簡単に抽出でき昆布や鶏ガラとも相性が良く麺や鍋出汁に又は、サラダ等のトッピングにも新たなメニューが広がります。



京都伯楽家常菜 地鶏丹波黒どりまん

【保存温度・賞味期限】要冷凍(-18℃以下)・1年
【内容量】375g(5個)×15袋×2合
【JANコード】なし
【商品説明】
京都伯楽家常菜のレシピをもとに地鶏丹波黒どり京都府産九条ねぎをふんだんに使用した贅沢な鶏まんが完成しました。



京都府産九条ネギ入り メンチカツ

【保存温度・賞味期限】冷凍・製造から1年
【内容量】1個約80g 30個×4合
【JANコード】なし
【商品説明】地鶏丹波黒どりの手羽元小肉ミンチに九条ネギを加えた贅沢なメンチカツです。肉の旨みを風味豊かな京都府産九条ネギが美味しさを引き立てます。油温約170℃で約6分半揚げてください。



京都府産九条ネギ入り 生つみれ

【保存温度・賞味期限】冷凍・製造から1年
【内容量】180g×15P×4合
【JANコード】なし
【商品説明】地鶏丹波黒どりむね肉に京都府産九条ネギを加えた生タイプのつみれです。解凍して、焼いてつくねや鍋、汁物の具材にご利用ください。やわらかな肉感と風味豊かな九条ネギのつみれが味わえます。