



“希少部位” ふりそで”

ふりそでは、ムネ肉と手羽元の間の部分で、一羽からわずかしかとれない希少な肉です。もっちりジューシーな食感です。

■お酒がすすむ味付け

ふりそでの淡白でジューシーな肉質を活かす為、薄く下味を付け、隠し味に柚子皮を加えています。一度食べたなら“やみつき”になる美味しさです。

■レンジ調理も可能

冷凍のまま、電子レンジで500W 約2分30秒加熱するだけなのでスピード提供できます。

■様々なアレンジができる

野菜と合わせたり、味付けを工夫する事で、様々なメニューにアレンジできます。



- 形態：(12袋、ラベル6枚×12)×2台
- 規格：500g/袋
- 添加物表示：加工でん粉、安定剤(加工でん粉)
- 調味料(アミノ酸)、ポリリン酸Na、乳化剤
- アレルギー物質：大豆、鶏



※冷凍のまま
約200℃ 約4分

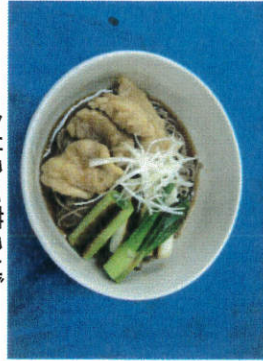


※冷凍のまま
500W 約2分30秒(100g)

■そばとの相性も抜群です
JFDA粗挽きそばとのコラボもお勧めです



JFDA粗挽きそば



ふりそで葱そば



鶏のふりそでから揚げ

■調理方法

- ①冷凍のまま、チキンふりそでを水で溶いたから揚げ粉に通して下さい。
- ②約2分30秒揚げて完成です。

780円/袋 税別

ケーオー産業株式会社
本社/愛媛県今治市重島生町5丁目35番地
TEL:0898-25-3431(代) FAX:0898-25-3435
www.keio-sangyo.co.jp

チキンふりそで柚子風味焼き