



新鮮、だからおいしい
国産チキン。



鶏肉は鮮度が なにより大切。

鶏肉をおいしくいただくには、なにより鮮度のよい肉を選ぶことです。生鮮品の鶏肉の場合、処理後48時間くらいまでが、もっともおいしい食べごろです。「生鮮品(フレッシュ)」として流通している鶏肉のほとんどは国産品です。鶏肉は信頼できるお店で少量ずつ買い求め、なるべく早く使い切るようにしましょう。

鶏肉の鮮度チェック。

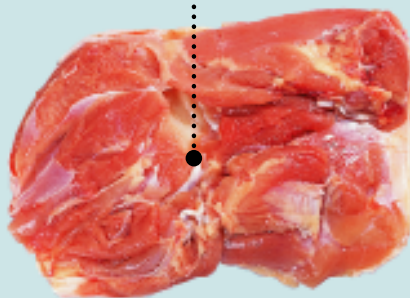
ここがポイント、

鮮度で選べば、 やっぱり国産チキン。

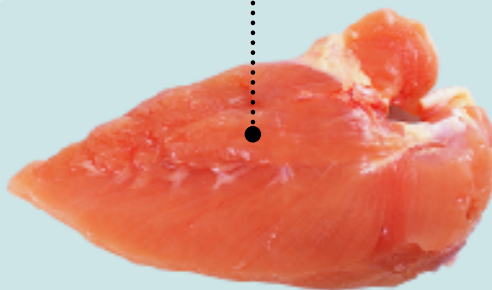
1 色鮮やかで、 ソフトな光沢があるか？

新鮮な鶏肉は、色鮮やかで、肉の表面にソフトな光沢と、透明感があるのが特徴です。時間がたつにつれ、その色は鈍くなり、光沢もテカテカした感じに変わってきます。

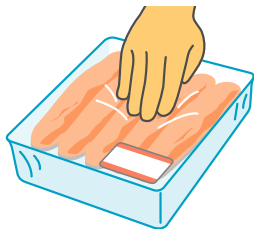
「もも肉」は、やや茶色かかった
明るい赤色。



「むね肉」は、ややピンクかかった
肌色です。



2 触れると 弾力があるか？



パック入りで売られている場合は、上から押してみてもやわらかい弾力のあるものほど新鮮です。時間がたつと、肉に張りがなくなって、水っぽくやわらかい状態になります。

3 毛穴が盛り上がって いるか？

皮の状態にも注目。毛穴が高く盛り上がっているものを選びましょう。

4 皮の感触はサラッと しているか？

店頭で直接触れることはできませんが、新しいものほど皮はサラッとした感触をしています。時間がたつにつれ、皮がズルツルとした粘り気を感じます。

