



新鮮、だからおいしい  
国産チキン。



部位の特長を生かして  
おいしいチキン料理。

菜の花と鶏ささみの  
からしびたし



ささみ

もっとも脂肪が少なく、味も淡泊であっさりしています。幼児やご年輩の方にもおすすめです。

【おすすめ料理】

酢の物、吸い物、茶碗蒸し、チキンサラダ、オムレツなど。

手羽もと・手羽なか・手羽さき

ほどよく脂肪がついて、味にコクがある部位です。手羽には、美肌によいといわれるコラーゲンが豊富に含まれています。

【おすすめ料理】

揚げ物、塩焼き、グリルドチキン、ウイングシチューなど。



手羽なかと大根の煮物



スタップ  
チキン



チキンフルーツ  
サラダ

むね肉

やわらかく、味も淡泊であっさりしています。脂肪の少ない部位です。

【おすすめ料理】

から揚げ、チキンカツ、蒸し鶏、チキンサラダ、すき焼きなど。

きも

肝臓(レバー)、心臓の部位で、各種のビタミンが豊富。鶏のレバーには、ウナギの約6倍ものビタミンA(レチノール)が含まれています。

【おすすめ料理】

塩焼き、焼き鳥、炒り煮、みそ煮、から揚げなど。



焼き鳥  
※写真は盛り合わせです。

もも肉

肉の中に脂肪が入りよく締まっているので、味にコクがあります。むね肉にくらべるとややかためです。

【おすすめ料理】

ローストチキン、カレー、照り焼き、鍋物、から揚げなど。骨付きももは、フライドチキン、煮込み料理などに。



水炊き

すなぎも

すなぎもは鶏の胃袋。コリコリとした歯触りが特徴で、焼き鳥の材料としても人気があります。

【おすすめ料理】

焼き鳥、炒め煮、みそ煮、塩焼き、から揚げなど。