



「安心・安全」な秋川牧園からおいしい贈りもの **冷凍**

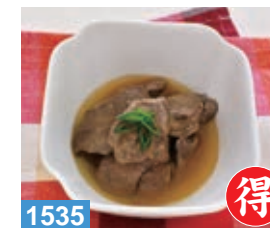
秋川牧園のお総菜

- 化学調味料不使用の秋川牧園のヘルシー総菜です。
- 飼料や飼育方法にこだわり育てた鶏や牛から採れる鶏肉や牛乳を惜しみなく使用。

秋川牧園の鶏は、開放型の鶏舎・低い飼育密度で健やかに育て、ふ化から平均70日の長い飼育期間で味をしっかりとせています。また、飼料は非遺伝子組み換え、収穫後農薬不使用のトウモロコシを中心に、植物性の原料のみを配合しています。栄養士や商品開発部の方々が試行錯誤して作りあげました。安心はもちろぬ、鶏肉の味をしっかりと堪能できるお惣菜です。



鶏肝コンフィ



106g **348円**
鶏肝をごま油につけて加熱。トロットとしたレバーの食感とハツの食感が楽しめます。

味付やきとりセット



6本(180g) **761円**
もも串3本とつくね串3本。トロットとしたレバーの食感とやさしい風味がマッチ。

海老入りとりニラ饅頭



200g **704円**
プリットした食感の海老と甘エビ魚醤のkokと旨みがおいしさを引き立ててくれます。

とり焼売



216g **484円**
野菜の甘みで鶏肉の旨みを引き立たせ、黒豚の脂身で深みのある味わい。

ミートボール



100g(固形量65g) **261円**
味が引き締まったタレ、やさしい甘さのなかにしっかり醤油の風味が感じられます。

チキンナゲット



200g **564円**
健康な若鶏のムネ肉を使用し、人気のあるチキンナゲットを作りました。

からあげ



150g **525円**
おいしさとやわらかさを追求し、むね肉を二段仕込み製法で仕上げたからあげ。

鶏の生姜焼き



200g **473円**
若鶏むね肉のスライスの特製ダレに漬け込んでいます。生姜が効いた甘辛い味。

鶏の焼きつくね



180g **489円**
居酒屋のつくねをイメージして、大きく食べ応えのある焼きつくねを作りました。

骨付き てりやきチキン



300g **818円**
国産丸大豆醤油をベースにはちみつや玉ねぎを使った、kokのあるてりやき。

レバー入りミートボール



400g **781円**
お子さまが大好きなミートボールに栄養満点のレバーを加えました。

とり天



170g **550円**
むね肉を天ぷらにしました。ふんわりとした衣が新しい食感です。ポン酢や塩で！

甘酢のやわらか チキン南蛮



150g **476円**
ふんわり衣に特製のたれを染み込ませ、やわらかな食感に仕上げたチキン南蛮です。

とり鍋セット醤油



550g **1,350円**
特製つみれ・もも肉胸肉の切身・しょうゆ風味の特製スープの3点セットです。

とり鍋セット塩



550g **1,350円**
特製つみれ・もも肉胸肉の切身・特製塩スープの3点セットです。

チキンカツ(和風醤油)



200g **590円**
若鶏のむね肉に下味をつけ、にんにく・生姜・醤油が薫る和風のチキンカツにしました。

黒豚メンチカツ



120g **469円**
カラッと揚げていて、ご飯にもパンにも合います。加熱済み。お弁当にもぴったり。

とり肉まん



4個(400g) **685円**
秋川牧園の鶏肉に黒豚の甘みのある脂が絶妙に合わさった、ジューシーな肉まん。

とりミニ肉まん



8個(280g) **569円**
とり肉まんのミニサイズ。皮と餡の比率がよく、食べやすいです。

砂肝ゆずしょう炒め



120g **292円**
コリコリとした食感とピリッと辛い刺激がくせになります。フライパンで炒めて下さい。

お徳用からあげ



400g **1,169円**
おいしさとやわらかさを追求し、むね肉を二段仕込み製法で仕上げたお徳用。

お徳用チキンナゲット



400g **954円**
人気のチキンナゲットのお徳用パックです。健康で安心な若鶏の胸肉を使用。

ピリ辛チキンバー



150g **441円**
持ちやすく食べやすい大きさで、ピリッと後引く辛さが食欲を増進させます。

秋川牛乳グラタン (鶏肉とポテト)



100g×2 **769円**
こだわりの具材を秋川牛乳を使用したkokのあるホワイトソースで包みました。

鶏メンチカツ



150g **432円**
むね肉を使用したご飯にもパンにも合う柔らかくジューシーなチキンメンチカツ。

サラダチキン (むね肉プレーン)



100g **440円**
むね肉を使用してしっとりやわらかに仕上げました。お肉本来のうまみが味わえます。

鶏の塩麴漬



150g **428円**
むね肉を使用し、塩麴に漬けることで、肉の旨みを引き出しました。

ふんわり卵の 親子丼の具



180g **484円**
しっかりとった旨味が特徴の鶏肉に、とろりと絡む黄金のたまごが美味しい。

ささみのハーブカツ



200g **566円**
若鶏のささみにハーブとチーズが入った衣をつけて彩りのよいカツにしました。

とり餃子



195g(15個入) **467円**
黒豚の甘みのある脂身を合わせて、一口食べるとお肉の旨味があふれ出します。



「安心・安全」な秋川牧園からおいしい贈りもの **冷凍**

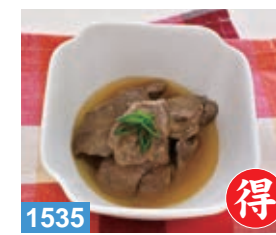
秋川牧園のお総菜

- 化学調味料不使用の秋川牧園のヘルシー総菜です。
- 飼料や飼育方法にこだわり育てた鶏や牛から採れる鶏肉や牛乳を惜しみなく使用。

秋川牧園の鶏は、開放型の鶏舎・低い飼育密度で健やかに育て、ふ化から平均70日の長い飼育期間で味をしっかりとせています。また、飼料は非遺伝子組み換え、収穫後農薬不使用のトウモロコシを中心に、植物性の原料のみを配合しています。栄養士や商品開発部の方々が試行錯誤して作りあげました。安心はもちろん、鶏肉の味をしっかりと堪能できるお惣菜です。



鶏肝コンフィ



106g **348円**
鶏肝をごま油につけて加熱。トロツとしたレバーの食感とハツの食感が楽しめます。

味付やきとりセット



6本(180g) **761円**
もも串3本とつくね串3本。トロツとしたレバーの食感と鶏肉と醤油ベースのタレのやさしい風味がマッチ。

海老入りとりニラ饅頭



200g **704円**
プリツとした食感の海老と甘エビ魚醤のkokと旨みがおいしさを引き立ててくれます。

とり焼売



216g **484円**
野菜の甘みで鶏肉の旨みを引き立たせ、黒豚の脂身で深みのある味わい。

ミートボール



100g(固形量65g) **261円**
味が引き締まったタレ、やさしい甘さのなかにしっかり醤油の風味が感じられます。

チキンナゲット



200g **564円**
健康な若鶏のムネ肉を使用し、人気のあるチキンナゲットを作りました。

からあげ



150g **525円**
おいしさとやわらかさを追求し、むね肉を二段仕込み製法で仕上げたからあげ。

鶏の生姜焼き



200g **473円**
若鶏むね肉のスライスの特製ダレに漬けています。生姜が効いた甘辛い味。

鶏の焼きつくね



180g **489円**
居酒屋のつくねをイメージして、大きく食べ応えのある焼きつくねを作りました。

骨付きてりやきチキン



300g **818円**
国産丸大豆醤油をベースにはちみつや玉ねぎを使った、kokのあるてりやき。

レバー入りミートボール



400g **781円**
お子さまが大好きなミートボールに栄養満点のレバーを加えました。

とり天



170g **550円**
むね肉を天ぷらにしました。ふんわりとした衣が新しい食感です。ポン酢や塩で！

甘酢のやわらかチキン南蛮



150g **476円**
ふんわり衣に特製のたれを染み込ませ、やわらかな食感に仕上げたチキン南蛮です。

とり鍋セット醤油



550g **1,350円**
特製つみれ・もも肉胸肉の切身・しょうゆ風味の特製スープの3点セットです。

とり鍋セット塩



550g **1,350円**
特製つみれ・もも肉胸肉の切身・特製塩スープの3点セットです。

チキンカツ(和風醤油)



200g **590円**
若鶏のむね肉に下味をつけ、にんにく・生姜・醤油が薫る和風のチキンカツにしました。

黒豚メンチカツ



120g **469円**
カラッと揚げていて、ご飯にも合います。加熱済み。お弁当にもぴったり。

とり肉まん



4個(400g) **685円**
秋川牧園の鶏肉に黒豚の甘みのある脂が絶妙に合わさった、ジューシーな肉まん。

とりミニ肉まん



8個(280g) **569円**
とり肉まんのミニサイズ。皮と餡の比率がよく、食べやすいです。

砂肝ゆずしょう炒め



120g **292円**
コリコリとした食感とピリツと辛い刺激がくせになります。フライパンで炒めて下さい。

お徳用からあげ



400g **1,169円**
おいしさとやわらかさを追求し、むね肉を二段仕込み製法で仕上げたお徳用。

お徳用チキンナゲット



400g **954円**
人気のチキンナゲットのお徳用パックです。健康で安心な若鶏の胸肉を使用。

ピリ辛チキンバー



150g **441円**
持ちやすく食べやすい大きさで、ピリツと後引く辛さが食欲を増進させます。

秋川牛乳グラタン(鶏肉とポテト)



100g×2 **769円**
こだわりの具材を秋川牛乳を使用したkokのあるホワイトソースで包みました。

鶏メンチカツ



150g **432円**
むね肉を使用したご飯にもパンにも合う柔らかくジューシーなチキンメンチカツ。

サラダチキン(むね肉プレーン)



100g **440円**
むね肉を使用してしっとりやわらかに仕上げました。お肉本来のうまみが味わえます。

鶏の塩麴漬け



150g **428円**
むね肉を使用し、塩麴に漬けることで、肉の旨みを引き出しました。

ふんわり卵の親子丼の具



180g **484円**
しっかりとった旨味が特徴の鶏肉に、とろりと絡む黄金のたまごが美味しい。

ささみのハーブカツ



200g **566円**
若鶏のささみにハーブとチーズが入った衣をつけて彩りのよいカツにしました。

とり餃子



195g(15個入) **467円**
黒豚の甘みのある脂身を合わせて、一口食べるとお肉の旨味があふれ出します。