



「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のせています。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堪能できるお惣菜です。

からあげ



1543 麦卵豆

150g 538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。

鶏の焼きつくね



1546 麦卵豆

180g 503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 とりやきチキン



1549 麦豆

300g 852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、コクのあるとりやき。

レバー入りミートボール



1552 麦卵豆

400g 812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



1554 麦卵豆

170g 565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



1555 麦卵豆

150g 496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。

味付やきとりセット



1536 麦卵豆

6本(180g) 787円

もも串3本とつくね串3本。鶏肉と醤油ベースのタレのやさしい風味がマッチ。

とり焼壳



1538 麦工豆

216g 505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に。

チキンナゲット



1542 麦卵

200g 588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



1543 麦卵豆

150g 538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。

鶏の焼きつくね



1546 麦卵豆

180g 503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 とりやきチキン



1549 麦豆

300g 852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、コクのあるとりやき。

レバー入りミートボール



1552 麦卵豆

400g 812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



1554 麦卵豆

170g 565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



1555 麦卵豆

150g 496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。

チューリップ (フライドチキン)



1556 麦豆

500g 1,253円

ハーブやスパイスをブレンドして鶏の旨味を引きだしたジューシーなフライドチキン。

チキンカツ(和風醤油) (フライパン調理)



1561 麦卵豆

200g 605円

若鶏のむね肉に下味をつけ、にんにく・生姜・醤油が薰る和風のチキンカツにしました。

黒豚メンチカツ (フライパン調理)



1562 乳麦豆卵

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。

砂肝ゆずこしょう炒め



フライパン調理

得

1566 麦豆

120g 300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



1568 麦卵豆

400g 1,248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



1569 麦卵

400g 984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。

秋川牛乳グラタン (鶏肉とポテト)



1574 麦乳

100g×2 816円

こだわりの具材を秋川牛乳を使用したコクのあるホワイトソースで包みました。

鶏チキンカツ



1581 麦卵

150g 540円

下味に塩麹を用いて、サクサク衣に包まれたしっとりやわらかなお肉のチキンカツ。

サラダチキン (むね肉プレーン)



1583 麦卵

100g 454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。

ふんわり卵の 親子丼の具



1586 麦卵豆

180g 499円

しっかりとした旨味が特徴の鶏肉に、とろりと絡む黄身のたまごが美味しい。

ささみのハーブカツ (フライパン調理)



1588 麦卵乳

200g 590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 (フライパン調理)



1589 麦豆

195g(15個入) 496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。

鶏とおから チキンナゲット



1590 麦卵豆

200g 457円

豆腐のような風味が残る生おからと鶏肉を合わせた軽い口当たりのチキンナゲット。

ももからあげ



1591 麦豆

150g 538円

若鶏もも肉を使用。ごま油とガーリックで旨みをきかせた風味豊かな塩味。

チキンソースカツ



1592 麦卵豆

150g 565円

揚げたチキンカツにやさしい甘さのソースを染み込ませ、やわらかくしっとりとした食感に。

ハンバーグ



1593 麦豆

115g 444円

鶏肉で作ったジューシーなハンバーグに、とけいんスープ使用のオリジナルのソースを絡めた一品。

手羽中の甘辛揚げ (黒こしょう風味)



1595 麦卵豆

115g 530円

手羽中のからあげに自家製の甘辛タレをからめた一品。ダブルペッパーがピリッと辛い。

黒豚と鶏の大粒焼売



1596 麦豆

240g 740円

食べ応えがありながらも、ふんわりとした食感に。お肉のジューシーさと旨みを感じます。

チキンライス



1597 大豆

450g 662円

お米をとけいんスープで炊き上げ、トマトの甘みを活かしたやさしい味わいのケチャップで味付け。

コロッケ



1598 麦豆

5個入り 556円

鶏ひき肉と国産のじゃがいもを使用。少なめの油でも揚げやすい小ぶりなサイズ。

野菜を加えて ガーリックチキン



1599 麦豆

175g 570円

若鶏のもも肉にガーリックと粗挽きブラックペッパーが効いた醤油ベースのたれ。