



「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。

チキンカツのり塩



150g **489円**
衣にあおさと塩を混ぜ込み、のり塩風味のチキンカツにしました。お酒のおつまみにも◎。

鶏レバー甘辛焼



120g **483円**
高温の水蒸気でふっくらと焼き上げた後、たっぷりのタレをからめました。

骨付き てりやきチキン



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、コクのあるてりやき。

レバー入りミートボール



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



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！

とり鍋セット醤油



500g **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



500g **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 **605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。

とりミニ肉まん



8個(280g) **586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。

砂肝ゆずこしょう炒め



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。

フライドチキン



300g **1,143円**
鶏胸肉を使用しました。ハーブとスパイスが効いたパンチのある味付です。

お徳用チキンナゲット



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。

ピリ辛チキンバー



150g **465円**
持ちやすく食べやすい大きさと形で、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 **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。

鶏メンチカツ



150g **444円**
むね肉を使用し、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。

鶏の塩麴漬け



150g **440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 **499円**
しっかりとした旨味が特徴の鶏肉に、とろりと絡む黄金のたまごが美味しい。

とり餃子



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。

ももからあげ



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。

鶏だんご



175g **471円**
細挽きと粗挽きの鶏もも肉・むね肉を合わせ、肉の食感をしっかりと感じる仕上がりに。

手羽中の甘辛揚げ (黒こしょう風味)



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。

チキンライス



450g **662円**
お米をとりからスープで炊き上げ、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。

コロケ



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



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。

野菜を加えて ハーブチキン



175g **570円**
若鶏のもも肉にハーブとスパイスを混ぜ込みオイル漬けに。お好みの野菜と炒めて下さい。

野菜を加えて タンドリーチキン



175g **570円**
若鶏もも肉をヨーグルトを加えたまるやかなカレーソースで漬け込みました。野菜と焼くだけ。