



「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。

## チキンカツのり塩



1547 鳥卵麦

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



1548 麦豆

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 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。

## 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。

## ミートボール



1539 麦卵豆

100g(固形量65g) 273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



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。

## 鶏の生姜焼き



1545 麦豆

200g 488円

若鶏むね肉のスライスを特製ダレに漬け込んでいます。生姜が効いた甘辛い味。

## チキンカツのり塩



1547 鳥卵麦

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



1548 麦豆

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 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！

## とり鍋セット醤油



1558 鸟卵麦

500g 1,350円

特製つみれ・もも肉胸肉の切身・特製醤油スープの3点セットです。

## とり鍋セット塩



1559 鸟卵麦

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)



1561 麦卵豆

200g 605円

若鶏のむね肉に下味をつけ、ににく・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



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。

## とりミニ肉まん



1564 麦豆

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



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。

## フライドチキン



1567 麦卵乳

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



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。

## ピリ辛チキンバー



1572 麦卵豆

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)



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。

## 鶏メンチカツ



1582 麦卵豆

150g 444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。

## 鶏の塩麹漬け



1584 麦卵豆

150g 440円

むね肉を使用し、塩麹に漬けることで、肉の旨みを引き出しました。

## ふんわり卵の親子丢の具



1586 麦卵豆

180g 499円

しっかりと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



1589 麦豆

195g(15個入) 496円

黒豚の甘みのある脂身を含ませて、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



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。

## 鶏だんご



1594 麦卵豆

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)



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。

## チキンライス



1597 大豆

450g 662円

お米をとが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。

## コロッケ



1598 大豆

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。

## 野菜を加えて ハーブチキン



1600 麦豆

175g 570円

若鶏のもも肉にハーブとスペ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



1601 乳

175g 570円

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