



「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。

## 味付やきとりセット



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。

## とり焼売



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。

## ミートボール



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醬  
油の風味が感じられます。

## チキンナゲット



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



150g **538円**  
おいしさや柔らかさを追  
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 **488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 **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。

## 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◎。

## 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。

## 甘酢のやわらか チキン南蛮



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)



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出した  
ジューシーなフライドチキン。

## 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。

## 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。

## 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**  
むね肉を使用したご飯にもバ  
ンにも合う柔らかくジュー  
シーなチキンメンチカツ。

## ふんわり卵の 親子丼の具



180g **499円**  
しっかりと旨味が特徴  
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 **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



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。

## 鶏とおからの チキンナゲット



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



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。

## ハンバーグ



115g **444円**  
鶏肉で作ったジューシーなハ  
ンバーグに、とりがらスープ使用のオ  
リジナルのソースを絡めた一品。

## 黒豚と鶏の大粒焼売



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。

## 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  
げやすい小ぶりのサイズ。

## 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。

## 鶏しそ餃子



360g(約20個) **759円**  
ジューシーでコクがあります。  
後から香る爽やかなしその  
風味が食欲をそそります。

## 黒豚と鶏の 生ハンバーグ



100g×2個 **744円**  
黒豚のうま味のある赤身と脂  
身に鶏肉をバランス良く配合。  
ジューシーに焼き上がります。