

できました!
冷凍保存できる鶏のたたき



鶏の産地でないとなかなか味わえない、鮮度命のたたき。その美味しさは格別です。

肉
&
卵

●▲■
むそらどり
英楽の「夢創鶏のたたき」

「夢創鶏のモモムネのタタキ」
ムネ1パック(60g)、モモ1パック(60g)セット ¥648(税抜)

<http://musodori.co.jp/>

特筆すべき、そのムネ肉のおいしさ！口にしたら人を笑顔にするほどのその肉質は、引き締まっているのに、とろけるような舌触り。薬味なし生醤油だけで食べても、鶏のうまみが十分すぎるほど味わえます。モモ肉は香ばしく焼けた皮の歯ごたえが新鮮さゆえのプリプリ感です。

しかも「夢創鶏のたたき」の食べ方とはとってもカンタン！パッケージのまま流水で3分。解凍したら2〜3ミリの厚さにスライスしてポン酢や醤油をかけたら、本格的なたたきのできあがりです。

簡単かつ新鮮な冷凍たたきを開発したのは、門川町にある株式会社英楽。昭和51年から養鶏業を営み、平成25年から6次産業化に挑戦しています。餌と水にこだわった、雑味やにおいの少ない自社ブランド鶏「夢創鶏」を使い、限りなくゼロに近い菌数の、安心安全な鶏のたたきを作り上げました。

冷凍庫に常備して、とっさのお酒のつまみにも、鶏のたたきがなかなか食べられない県外の方への贈答品にもぴったり。きっと誰からも喜ばれる一品です。



株式会社英楽
代表取締役
池田英勝さん

「日本の農業と食を守る！」。この志を胸に創業。門川町内で「鶏料理専門店 英楽」も経営。

☎ 0982-63-1029
☎ 0982-63-1063

✉ hidekatsu.ikeda@eiraku.miyazaki.jp
〒宮崎県東臼杵郡門川町加草419-1

購入方法

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 直売所 | <input checked="" type="checkbox"/> ネット通販 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 道の駅 | <input checked="" type="checkbox"/> メール注文 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 県内食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> 電話注文 |
| <input type="checkbox"/> 県外食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> ファックス注文 |

販売店

道の駅日向(日向市)、高鍋温泉(高鍋町)、おいしくす、自社ホームページ

商品温度帯

常温・冷蔵・冷凍