



「さぬき骨付鶏」

香川といえはうどんが有名ですが、実は骨付鶏も名物なんです。国産の骨付肉は骨の周りの肉が美味しくて、皮はパリッと肉汁たっぷりでジューシー。玉ねぎの甘さと、スパイスの辛さがクセになる一品です。焼たてを真空パックにすることで、鶏の旨味を閉じ込め、肉全体に味をなじませる「真空調理」。ご家庭でも簡単に骨付肉を楽しめます。



クリスマス時期は繁忙期となりますので、事前のご注文をお願い致します。昨年度は注文殺到につきクリスマス直前のご注文は受けたまわることではできませんでした。特に大量のご注文は早めをお願い致します。

鶏の旨味たっぷりのチキンオイルで焼き上げました
調味料へのこだわり



香川本鷹
「香川県地域資源認定とうがらし」を使用

瀬戸のあらじお
瀬戸内海の海水を原料とした塩を使用

香川県産にんにく
使用

香川県産玉ねぎ
使用

鶏油
鶏の旨味が詰まったチキンオイルを使用

メーカー名 香川県

さぬき鳥本舗

品名	規格	賞味期間	JANコード	備考
さぬき骨付鶏	240g 袋入	要冷 30日	4560373080062	

詳細は営業担当までお問合せ下さい

滋賀物産株式会社 TEL042-385-0384/FAX 042-385-0483