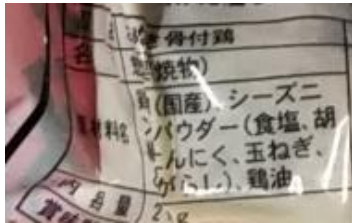


さぬきの名物はうどんだけではないよ。



もう一つの名物！「さぬき骨付鶏」

さぬき鳥本舗の「さぬき骨付鶏」は国産若鶏とこだわりの調味料で、独自の真空調理方法で料理し、鶏のうま味が詰まった「チキンオイル」を使ってオーブンでじっくり焼き上げています。



原材料名：鶏(国産)、シーズニングパウダー(食塩、胡椒、にんにく、玉ねぎ、唐辛子)、鶏油

要冷蔵
30日

こだわりの調味料(化学調味料不使用)



香川特産「香川本鷹」
上品な香り
辛味が強い



瀬戸のあらしお
海水を原料
平釜作り



香川県産にんにく



香川産たまねぎ
甘味と香り



鶏のうま味たっぷり
オイル

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はできませんでした。
納品日指定でお早めにご注文をお願い致します。

香川県

メーカー名:

さぬき鳥本舗

<230401>

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

※ご不明な点は営業担当又は滋賀物産まで
TEL042-385-0384/FAX042-385-0483



HP

滋賀物産株式会社