

No.2

うっとりしちゃう

福地鶏モモロール・スライスハム



福地鶏の養鶏場が 作った加工食品

<うっとりしちゃう 福地鶏モモロール>

・皮を巻き燻製にすることで、鶏肉の水分と脂分が保持され、食べた時にパサつきを感じることなく肉本来の甘味や旨みを味わうことができる一品



<うっとりしちゃう 福地鶏ハムスライス>

- ・一般的なロースハムよりも高タンパク質かつ低脂肪、低カロリー
- ・サラダのトッピングや運動後のタンパク質補給に

【福地鶏】について

現在、福井県内で13の畜産農家で飼育されている。弊社は2017年より飼育開始。卵が有名であるが、飼育数が少ないためお肉は一般に流通させる体制が整っておらず、あまり市場に出回っていない。弊社では独自の飼育方法で丹精込めて育てた鶏の美味しさをもっと多くの方に届けるべく、加工品を開発・販売している。



- 調理がいらす、開封してすぐに食べることが可能
- 低カロリーでコロナ禍における巣ごもり需要にマッチ
- 噛み応えと旨みがあり、福井の米や地酒等の名産品とも好相性

◇価格：660円(税込)

(有)黒川産業

〒910-4272 あわら市北湯 129-1

TEL 0776-79-1505 FAX 0776-79-1119

業種：養鶏場

担当者：黒川 友紀子

Eメール：k-sangyo@mx5.fctv.ne.jp

HPはコチラから →

