



DEKOモニターさんに 食べていただきました

鶏肉の柔らかさ ★★★★★ ジューシーさ ★★★★★
調理のしやすさ ★★★★★

プリプリに焼き上がりました

表示されている調理方法通りに焼いたら、身が固くなることもなくプリプリに焼き上がりました。味つけがされていないので、自分好みやその日の気分で味を変えられるのがうれしいです♪串打ちをする手間が省け、忙しいときにも便利でした。

買いやすくなって嬉しい♪

子どもがいるときは15本入りを1回で食べ切っていましたが、主人と2人になってからは15本は多くて買いづらくて…。8本入りは2人世帯にはちょうどいいです。この夏はぜひ購入したいです。



海津市 棚橋さん

2016年度に実施した商品モニターでは、**美味しい!** の声をたくさんいただきました

塩、こしょうで焼いて食べましたが、子どもにも食べやすい柔らかさで、1歳5ヶ月の子どももよく食べました。

1つの串に、もも肉がたくさん刺さっていて食べごたえがありました。ボリュームがあるので、バーベキューにもよいと思います。

お肉がプリプリで弾力があり、柔らかくてとても美味しかったです。鶏肉の臭いもまったくなくて、ジューシーで旨味たっぷりです。

お肉が柔らかく、冷めても美味しく食べられました。肉嫌いの子どもも「美味しい!」と大絶賛!とてもジューシーだったので驚きました!!

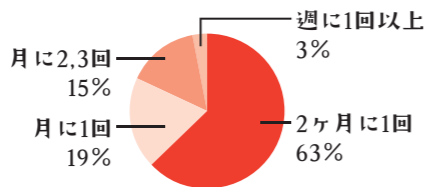
時間がない時でも、フライパンで簡単に調理することができて、便利だと思いました。

味つけがされていないので、家庭でいろいろ味つけができて使いやすいです。

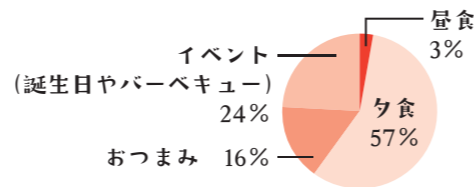
組合員さんに聞きました!

家庭の やきとり事情

Q やきとりを食べる頻度は?



Q どんな時に食べる?



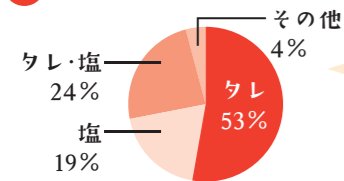
Q 一緒に食べるおかずは?

- 野菜系**
 - やきとり同様、つまんで食べられるスティック野菜を用意します。(恵那市 くわじさん)
 - 塩だれキャベツは欠かせません!(大垣市 ゆっきーさん)
 - 味つけなしの野菜炒めをつくって、やきとりと一緒に食べます。(郡上市 みきママさん)

- 煮物・汁物**
 - お汁と小鉢をいくつか並べて居酒屋風の食卓にします。(美濃加茂市 やくみちゃんさん)
 - ご飯、みそ汁、野菜系、煮物など、いつも通りのメニューかな。(大垣市 にゃごすけさん)

- おつまみ系**
 - 枝豆やチーズが多いです。(岐阜市 教頭先生さん)
 - から揚げやもずくなど、居酒屋メニュー風になります。(可児市 あらいグマーマさん)
 - 冷奴や塩もみキュウリなど。子どもたちにはピザやポテトを用意します。(可児市 さゆなおままさん)

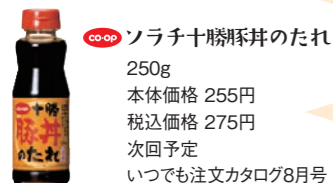
Q タレ派? 塩派?



飛騨地方の特産品エゴマ(あぶらえ)をつけます。(高山市 黒地さん)

わさび塩が合います♪(大垣市 すまっこさん)

子どもはソラチ十勝豚丼のたれがお気に入りです!



手づくりのタレを楽しみませんか?

北方町 ひまわりさんの
手作りレシビ
(8~10本分)

しょうゆ…大さじ4
みりん…大さじ2 砂糖…少々
すりおろしにんにく…少々
お肉を漬け込んでから焼きます。

検討メンバーおすすめ
バーベキューソース
(15~20本分)

すりおろしたまねぎ…1/2個
すりおろしにんにく…大さじ1
ケチャップ…大さじ5
みりん…大さじ3 しょうゆ…大さじ3
砂糖…大さじ2 ソース…大さじ1

「くらしに寄り添う商品に したい」の思いから

デビュー当初から「家庭で本格的なやきとりが手軽に食べられる」と人気の一方で、「15本入りは多くて食べきれない」「本数・価格ともに購入しづらい」との声が多くありました。はぐくみ自慢の鶏肉を使ったこだわりのやきとりを、さまざまな家庭のくらしに合う商品にしたいとの思いから、検討メンバーが集まり話し合いを重ねました。



くらしに合わせて選べるようになりました!
若鶏やきとり用もも串(8本入り)デビュー
岐阜南エリアの組合員さんと、岐阜アグリフーズの共同開発商品「若鶏やきとり用もも串」は今年でデビュー7年目を迎えます。これまでの15本入りに加え、新たに8本入り新登場!各ご家庭のくらしにあわせて、もっと利用しやすくなりました。



後列左から 東海コープ事業連合 大串利彦さん 岐阜アグリフーズ 神原義典さん
前列左から 仲西佳子さん 藤田朋子さん 伊藤理佐さん 中村美佐さん

検討会の様子

試食もしました!

お肉がやわらかへい



鶏肉の旨みが十分感じられるからシンプルな味つけでも美味しいね!



家庭用フライパン(26cm)で1度に焼けるのは8本だね

分けやすい本数だと助かる~



商品のこだわり

こだわり②
家庭でお好みの味付けを楽しめるよう、タレはつけていません。(パッケージ裏にタレのレシピを記載)

こだわり③
岐阜県山県市で製造しており、生産者の顔が見えます。

こだわり① はぐくみ自慢の産直若鶏もも肉を使用(岐阜県産・三重県産)



機械でカットした鶏肉は、均一に火が通るように鶏肉の大きさを確認しながら手で串打ちをします。



急速冷凍・バラ凍結で鮮度の良さを保ち、使い勝手にもこだわりました。



岐阜アグリフーズのみなさん

本格的なやきとりをお楽しみください。

フライパンで焼くと香ばしい香りが広がり、焼き上がりはプリプリ食感。肉汁溢れるジューシーさは、はぐくみ自慢の鶏肉だからこそ!15本と8本が選べるようになり、組合員さんのくらしにさらに寄り添える商品になりました。本格的なやきとりをぜひ、ご家庭でお楽しみください。



若鶏やきとり用もも串
8本(生串)

240g(8本)
本体価格 528円
税込価格 570円

8月2週
デビュー