



生産者さん おじゃまして〜す

★ 商品開発・販売 ——— マルイ食品 ★



家でもパーティーで出すと
子どもたちがすごく喜んでですよ

(昔亭・宮本さん)



上骨を取る様子

鹿児島県にあるマルイ食品。「国産若鶏ローストチキン」は、原料の約半分を同じ鹿児島のマルイ農協から、あとは南九州の産地(鹿児島や宮崎)の鶏を使っています。

「2本の大きさを統一してほしい」というお声をいただきま
す。鶏にも個体差があり、大きく見えても薄くて重量が少なかつ
たり、逆に身が締まって小さく見えるが厚みがあるものなど様々。焼く時に見た
目を合わせるように工夫をします。国産原料がなかなか安定しないのも現状で、
もも肉を集めるのは1年がかり。さらに、上骨を取ったチキンはマルイグループの
中でも実績がなく、「あーでもない、こーでもない」と試行錯誤してやっとできあ
がった商品なので、ぜひ利用していただきたいです。

こだわりの“特製ローストチキンソース”は甘辛く、コクを出して味に深みを与
えるために焼き上げた後に塗ったり、一晚漬け込む調味液にもすこし加えて肉を
やわらかくし、しっかり下味をつけるんですよ。



マルイ食品・
加工企画開発部
川畑さん

★ 鶏肉加工 ——— 富山県・昔亭 ★

以前からマルイ食品の「国産若鶏ローストチキン」を製造している昔亭は、品質管理のレベルが
高く、なかでも射水工場はまだ建てて2年半の新しい工場です。製造ラインでは、一晚調味液で漬
け込んだチキンを160℃~180℃でじっくり焼き上げるいい香りが。一本につながった次の工程
は一つずつ手作業で行う“タレ塗り”。そのまま急速凍結させ、2本ずつ包装、箱詰めされていました。



昔亭・射水工場
工場長
真鍋さん

作り手としても“季節を感じる商品”で、「クリスマスが
近づいてきたんだなあ」と特別感がありますね。工場つ
て外に出ることが無いので、いつもと違って気持ちも高
揚します。

タレを塗るのは機械で一度にせず、スプーンで一
ひとつ形に添って手作業で。人の手が品質を決めるの
は、機械化が進んでいるこの工場ではめずらしく、作業
している人の力量も問われるのでやりがいがあります。
毎年同じ人が担当、この二人が一番うまいんですよ。や
っぱり冷凍すると味がなじみますね。皮に付いたタレが
ぎゅっと濃縮したような味になっておいしいですよ。



一つずつ皮をのぼしながら
トンネル型のオーブンへ



凍結後のチキン



マルイ食品と昔亭の
みなさん

「上骨を取って」に「応えて
今年誕生!!」



マルイ食品

レンジ 国産若鶏

お届けは 冷凍 ローストチキン(上もも骨なし)

250g(2本) (1本あたり本体399円) 小麦・卵・乳

※掲載カタログは10月12日から
配布の「おせち&31日宅配」です

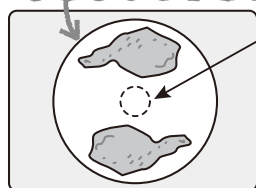
1079 12月3回お届け

ご注文の
ラストチャンス
11月2回の
OCR注文書にて

予約のみ 予約価格 本体798円(税込862円)

なるほど!! 上手な温め方

2本を同時にレンジで温めるときは、中央から少し
はずれた位置ですき間をあけて置くとうまくなりますよ



温めムラが出るので真ん中は
さけてね



※600Wの場合、時間はおよそ4分~4分30秒。
機種によって多少時間が異なりますので調節してください

マルイ食品

レンジ 国産若鶏

お届けは 冷凍 ローストチキン(骨付きもも)

300g(2本) 小麦・卵・乳

※掲載カタログは各回の「食べてSmile」

12月1回クリスマス予約 予約のみ 予約価格 本体758円(税込819円)

12月3回企画 価格 本体798円(税込862円)

12月4回企画 価格 本体798円(税込862円)

こちらには上骨があります

