

これは“使える” 鶏ささみ



ヘルシーな食材でありながら、パサつく、臭みが気になる、筋があるなど、扱いにくさがある鶏ささみ。そんな欠点を解決しているのが「セフティチキン」のささみです。



ピカタ

“使える”理由は盛りだくさん!

✓筋取り済み

筋を取り除く手間なし。
袋から取り出してすぐ調理!

✓クサみ控え目

遺伝子組み換え混入防止管理済みの植物性飼料のみで育った鶏は臭みが出にくい。

✓パサつき控え目

下処理したその日に加工して即冷凍。
鮮度がいいからしっとり、ジューシー。

✓ちょっと大きめ

一般的なブロイラーより飼育期間が長め。その分、旨味充実の大きめサイズ。

✓バラ凍結

1本から使う分だけ取り出せて便利。

味噌ハニー
マスタード



フライ



おなじみ| セフティチキン

- 生産者の顔が見える。
- 一般より10日以上長く飼育。
- 一般の鶏の倍のスペースで育つ。
- 遺伝子組み換え混入防止管理済みの植物性飼料のみ。
- 病気予防のための医薬品不使用。



シガポートリー(静岡)

セフティチキン400g

筋なしささみ(バラ凍結) 400g

鶏ささみ。(賞)60日間。凍