

お鍋にポーンで



いい味、いいダシ。

おいしいつくねは、良いダシになる！

つくねの旨味が豊潤過ぎて、
スープまでダントツにおいしくすると、
じわじわ人気商品へと成長してきた実力派。
これを使えば美味しさ間違いなし！



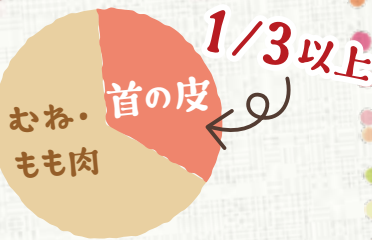
おいしい理由は
たくさんあります！

セフティチキンを使っています。

遺伝子組み換え混入防止管理済みの植物性飼料を与え、ゆっくり飼育することで臭みのない肉質に。自社の鶏を自社で加工して急速冷凍することによって鮮度を落とさないことも、臭みが出ない理由。

旨みの強い首の皮を加えています。

むね肉、もも肉、そして首の皮を使ったつくね。首はよく動かす部位であるため、余分な脂肪がないうえ、旨みが強いのです。



揚げてないからふわふわ、もっちり。

フライで仕上げるのが一般的なつくね。しかし開発時、非遺伝子組み換えの油で揚げる工場は見つかりませんでした。そこで「茹でる」ことに。揚げていない分、食感はふわわり、もっちり。スープに旨みが広がりやすいという利点もありました。あんしんへのこだわりが、市販にはない美味しさへとつながりました。

シガポートリー開発担当:小杉さん▶



茹でることで、手作りに近い
ふわわり食感になっています

チャックシール付き



シガポートリー(静岡)

つくねボール 300g

鶏肉(愛知県産)、玉ねぎ、パン粉、長いも(やまいも)、鶏卵、澱粉、砂糖、白だし(小麦、鰹節、本味醂、砂糖、焼酎、椎茸、昆布)、食塩、香辛料。(賞)1年間。

卵麦米

