

鶏肉を一番美味しく食べて欲しいという想いから生まれた特別なお塩

国産鶏肉専用塩「鶏の極み塩」

「鶏の極み塩」は淡泊で柔らかい食材の鶏肉に合わせ、しょっぱさが強すぎる塩ではなくマイルドな塩を選別しブレンドしております。

1. 鶏の本来の旨味を引き立てる
2. 鶏の風味や焼いた時の香ばしい香りを余さず活かす
3. 咀嚼時間と塩の効き方が重なり合う
4. うま味調味料を使わなくても塩だけで味がキマる

「鶏の極み塩」を使うと、鶏肉の旨味が一瞬で引き出され、鶏肉を焼いた瞬間にしか味わえない香りが、塩によって一層引き立ち、香ばしさを存分に楽しめます。

極み塩は塩の持つ風味、味のバランス、塩の粒の大きさや溶けるスピードなどが口の中で最適に効くタイミングまでベストに調整され、塩だけで鶏の旨味を引き出せるように計算されたお塩です。これによって、鶏肉を口に入れた瞬間から飲み込む最後までその美味しさが続きます。

どんな鶏肉でも、そのポテンシャルを最大限に引き出してくれる魔法のようなブレンド塩、それが「鶏の極み塩」です。

※本商品は国産鶏肉にフォーカスし開発した商品です。

・株式会社チアフルフーズについて

鶏肉一筋40年。株式会社チアフルフーズは、大阪の飲食店向けの鶏肉卸業者です。

1986年、天下の台所大阪の黒門市場で鶏肉小売店としてスタートしました。小売りをしながらも、飲食店様からのご注文もいただくようになり、バイクに籠をつむスタイルで配送もするようになりました。当時、配送はまだ珍しく、それが口コミになり顧客が増えたと聞いております。店舗が手狭になり、本社移転すると同時に飲食店向けの卸専門店へと変遷しました。飲食店様にも認められた味と品質の国産鶏肉を自信を持っておすすめして販売しております。

私たちは「お客様に寄り添うこと」を大切に、「がんばる飲食店様を応援する！」をモットーに、お客様へのよりきめ細やかな対応と、新たな応援アイデアの具体化に努めています。

一般販売向けのオンラインショップは「CHICKEN MALLチキンモール」です。

<https://chicken-mall.net/>