

# 国産鶏肉「焼き鳥串」

## 《国産鶏肉のみ使用》

安心・安全な国産鶏肉だけを厳選。鮮度と品質にこだわり、素材本来の美味しさをお届けします。

## 《職人の手仕事》

熟練の職人が一本ずつ丁寧に手刺しで仕込み。焼き鳥専門店のような味わいをご家庭で楽しめます。

## 《人気部位をセレクト》

焼き鳥で定番の人気部位8種類を揃えました。もも・ささみ・肝・ねぎま・鶏カルビ・なんこつ・ぼんじり・皮・を味わえます。

## 《内容量》

1部位 5本入り/1袋 × 8種類 合計40本セット

## 《冷凍保存でいつでも新鮮》

新鮮な鶏肉を選別・加工後、急速冷凍機「プロトン」で瞬時に冷凍。繊維を壊さないため、解凍してもドロップが少なく、作りたての味と食感をそのまま楽しめます。

## 《部位別の味わい》

### ◇もも串

焼き鳥人気No.1！肉の旨みとジューシーさを存分に楽しめる王道の一本。

### ◇ねぎま串

香ばしいもも肉と、みずみずしいねぎの風味が絶妙に重なる定番の味わい。

### ◇ささみ串

淡白で上品な味わい。シンプルにそのままでも美味しく、梅肉やわさびとの相性も抜群。

### ◇鶏カルビ串

ほどよい脂のコクとジューシーさがありながら、後味はむね肉に近くさっぱりと軽やか。

### ◇皮串

外はカリッと香ばしく、中はジューシー。食感と旨みがやみつきになる一本。

### ◇肝串（レバー）

新鮮だからこそそのふくら食感。クセが少なく濃厚な旨みが楽しめる大人の味。

### ◇なんこつ串（カッパ軟骨）

コリコリとした歯ごたえと、噛むほどに広がる脂の甘みがクセになる一品。

### ◇ぼんじり串

脂の旨みと肉汁が口いっぱいに広がる、やわらかジューシーな隠れた人気部位。