

伝説のご当地給食メニュー！  
兵庫県民が愛する人気No.1 学校給食が家庭で作れる！  
「鶏肉のレモン漬けのたれ」  
大好評につき全国発売開始！

赤穂化成株式会社（本社：兵庫県赤穂市、代表取締役社長：池上 良成）は、兵庫県赤穂市内の学校給食人気No.1メニューである「鶏肉のレモン漬け」を家庭で簡単に作ることができる「鶏肉のレモン漬けのたれ」を2020年2月25日(火)より販売開始いたします。



「鶏肉のレモン漬け」は、兵庫県赤穂市内の学校給食で提供されている人気No.1メニューで、鶏の唐揚げにレモンの甘酸っぱい風味と醤油が香るたれを絡めたものです。

<先行販売実績>

1日に市民の1%が購入！先行販売実績（2019年11月）

2019年10月から赤穂市内のスーパーで先行販売を行い、1日平均 約500個を売り上げました。これは、1日に市民の100人に1人が鶏肉のレモン漬けのたれを購入していることとなります。そしてこの度、好評の声を受け、全国発売が決定いたしました。全国のスーパーマーケットでお買い求めいただけます。



イオン赤穂店 食品売場では、鶏肉のコーナーなどで関連販売されています。

<開発背景>

兵庫県赤穂市で39年以上愛され続ける伝説のご当地給食メニュー

「鶏肉のレモン漬け」はパンが主食だった兵庫県赤穂市の学校給食に米飯が導入された1981年に、「ご飯に合うおかず」として開発されました。それ以来39年以上続く学校給食の大人気メニューです。その人気の高さから、近隣地域にレシピを譲ったこともありました。現在でも赤穂市では、子どもたちからの熱いリクエストに応え、月1回のペースで給食で提供されています。

そんな伝説のご当地給食メニュー「鶏肉のレモン漬け」を家庭で手軽に楽しめるよう、たれを開発しました。レシピの作成元である「赤穂市立学校給食センター」が味を監修しており、ほんのりとレモンが香る甘酸っぱい風味は、給食で提供される味と間違えるほどの出来栄えに仕上がっております。

＜兵庫県赤穂市の人気給食ランキング＞

人気メニューを抑えて堂々の第1位

赤穂市立学校給食センターが実施したアンケートによると、人気メニューを抑えて鶏肉のレモン漬けが1位という結果になりました。子どもたちの熱いリクエストにより、毎月1回は給食で提供されています。



Q.好きな学校給食のおかず、3点を選択。\*1

1位	鶏肉のレモン漬け
2位	うどん
3位	炊き込みご飯
4位	海藻サラダ
5位	かぼちゃサンド

\*1 2019.4-6月 赤穂市立学校給食センター調べ  
「好きな学校給食のおかず」アンケートより

＜商品概要＞



①家庭で簡単に、給食人気No.1メニューが再現出来る！

唐揚げに絡めるだけで「鶏肉のレモン漬け」が完成します。鶏もも肉2枚に対して、本品1袋を使用すると3～4人分のお肉を味付けできます。冷めても美味しいのでお弁当にもピッタリ。簡単に出来るため、お子様がいるご家庭にもおすすめです。

②赤穂市立学校給食センター監修

赤穂市立学校給食センターに味の監修をいただきました。ほんのりレモンが香る、甘酸っぱい風味は、給食で提供される味と間違えるほど。試行錯誤を重ね、現役小学生も納得の味わいに仕上がりました。

商品名	鶏肉のレモン漬けのたれ
容量	75g
価格	200円（税別）
全国発売日	2020年2月25日
原材料名	砂糖（国内製造）、醤油、レモン果汁、食塩／香料、（一部に小麦・大豆を含む）

＜作り方＞



①鶏もも肉を一口大に切り、片栗粉を全体につける。



②170℃に熱した油で3～4分揚げ、油をきり、ボウルに移す



③②に本品をよく絡めて出来上がり。



おいし～い！

熱々のうちに食べてもおいしいですが、実は調理して2時間後が食べごろ。衣にたれがしみ込みしっとりします。

赤穂化成株式会社について

社名：赤穂化成株式会社  
本社所在地：兵庫県赤穂市坂越329番地  
ホームページ：<https://www.ako-kasei.co.jp/>

総販売元：株式会社天塩について

社名：株式会社天塩  
本社所在地：東京都新宿区百人町2-24-9  
ホームページ：<https://www.amashio.co.jp/>

＜お客様からの商品に関するお問い合わせ＞

赤穂化成株式会社 お客様相談室 0120-40-4139