

塚田農場の人気商品 4 種をスーパー「ライフ」にて期間限定で取り扱い開始 ＜地鶏商品を気軽に食卓でも楽しもう＞11/13(土)～

株式会社エー・ピー・ホールディングス（本社：東京都豊島区、代表取締役 社長執行役員 CEO：米山久）が運営する「塚田農場」の看板商品をご自宅で簡単に味わえるようにした、冷凍商品「みやざき地頭鶏炭火焼」をはじめとする 4 商品が、株式会社ライフコーポレーション（本社：東京都台東区、代表取締役社長執行役員 岩崎高治）の運営する首都圏ライフ 117 店舗にて 11 月 13 日（土）より販売となります。

当社はヒナを作って生産者さんに届けるところから地鶏に関わっていますが、育成期間だけでも最低 120～150 日を掛ける塚田農場の地鶏は、親鳥に起算すると実は 1 年がかりの計画で生産しています。そのため、見通しのきかなかつたコロナ禍渦中もおいしい地鶏をたくさん生産しており、出荷の時を待っている状況です。心を込めて作った商品をおいしく楽しんでいただくことが、そのまま産地への強力な応援になりますので、「ライフ」の首都圏店舗にて当社の地鶏商品を手にとってくださいと幸いです。



※商品盛り付けイメージ

■販売日

2021 年 11 月 13 日（土）から ※売り切れ次第終了

■販売店舗

首都圏ライフ 117 店舗の食品売り場

※下記店舗は除く

石神井台店・セントラルスクエア押上駅前店・ムスブ田町店・コモレ四谷店・エクストラ東五反田店・ドラッグプラス品川御殿山店・本郷三丁目駅前店・ビオラル丸井吉祥寺店

■取扱商品

- ① みやざき地頭鶏炭火焼 498 円（税込 537 円）
- ② 秘伝の壺味噌 398 円（税込 429 円）
- ③ 鶏白湯塩煮込み 498 円（税込 537 円）
- ④ 鶏皮ポン酢 298 円（税込 321 円）

※すべて冷凍商品

①



地鶏の味わいを引き立てる炭の香り、コク高い澄んだ味わいの脂の甘み、よく運動した健康な鶏ならではのぷりぷり食感。解凍後、湯せんや電子レンジで温めるだけで手軽に塚田農場の名物をお召し上がりいただけます。

宮崎県産「みやざき地頭鶏」使用

②



宮崎県の麦味噌をベースに、鹿児島県の桜島大根や高菜、カシューナッツなどをブレンドしたオリジナルの特製味噌です。

塚田農場ではお通しとしてフレッシュな野菜と共にご提供しています。

ホカホカのごはんにはもちろん、複雑に旨味が重なる商品のため、調味料としても万能です。

③



濃厚な特製鶏白湯スープでじっくり煮込んだ地鶏と野菜の旨味があふれる逸品です。本格的な地鶏の煮込み料理を、ご家庭でもお手軽にお楽しみいただけます。

地鶏のモモ、肩、手羽元、皮などさまざまな食感の部位を使用しています。

宮崎県産「みやざき地頭鶏」使用

④



細切りにした地鶏の鶏皮を九州特産の醤油が決め手の特製ポン酢で漬け込みました。

食べ応えのある食感に、地鶏ならではの深い旨味がお酒のお供にピッタリです。

鹿児島県産「黒さつま鶏」使用

<<本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先>>

株式会社エー・ピーホールディングス 広報 上原

TEL : 070-3199-7973 メール : pr@apcompany.jp

※プレスリリースに記載した情報は発表日現在の情報であり、時間の経過または様々な後発事象によって変更する可能性があります。あらかじめご了承ください。