

人気上昇中の鶏むね肉を使い、本場ドイツのこだわり製法で仕上げた逸品！ 「徳島県産すだち鶏のウィンナー」を8月3日に新発売

成城石井は、自家製の「徳島県産すだち鶏のウィンナー」を8月3日(水)より5店舗にて先行販売いたします。自社惣菜工場の「セントラルキッチン」で本場ドイツの伝統製法を守った自家製ウィンナーソーセージを毎日製造しています。当社では鶏むね肉の売上が前年比約120%と上昇中。そこで、一般的には豚肉を使用することの多いウィンナーソーセージを、飼育段階で抗生物質や抗菌剤を一切使用せず育てた銘柄鶏「徳島県産すだち鶏」の皮なしむね肉のみを使用して開発しました。本場ドイツのコンテストでも高い評価を得た成城石井のウィンナーソーセージ作りの技術で、「徳島県産すだち鶏」のおいしさと程よい歯ごたえを活かした、味わい深い逸品に仕上げています。

株式会社成城石井(本社事務所:神奈川県横浜市西区北幸、代表取締役社長:原昭彦)は、「徳島県産すだち鶏のウィンナー」を8月3日(水)より、成城石井の5店舗(成城店、青葉台店、アトレ恵比寿店、東急東横店、東京ドームラクア店)にて先行販売いたします。

■健康志向の高まりとともに、「鶏むね肉」の人气が上昇中！

近年、健康志向の高まりとともに、「余分な脂身が少ない」「ヘルシーだけど食べ応えがある」という理由から鶏むね肉に注目するお客様が増えています。特に直近1年の伸びはめざましく、当社の鶏むね肉の売上は前年と比べ約120%。鶏肉全体では、前年比約105%となっており、鶏肉の中でも特にむね肉の人气が高まっていることが分かります。かつては独特のパスツキ感があることから敬遠がちだったむね肉ですが、最近では品種改良や飼料の見直しなど生産者の飼育努力によって、程よい歯ごたえで一段とおいしくなっています。そこで、ニーズが高まる鶏むね肉の新たな食べ方をお客様に提案したいという思いから、今回の商品が誕生しました。

■本場ドイツの製法で、銘柄鶏の味わいを最大限に引き出した逸品が完成！



成城石井セントラルキッチン

成城石井では、自家製のウィンナーソーセージやハムなどの商品開発・製造を自社食品工場の「セントラルキッチン」で行い、本場ドイツの伝統製法にこだわった味をお客様にお届けしています。今回、原料に選んだのは「徳島県産すだち鶏」。飼育段階で抗生物質や抗菌剤を一切使用せず、納豆菌やビフィズス菌、そして名前の由来となっているすだち果皮の粉末などを組み合わせた生菌剤を与えています。こうして育てられたすだち鶏は、鶏肉特有の臭みがなく、肉のうまみをしっかりと味わえ、また歯ごたえが良いのが特長です。

この素材のうまみを、加工した状態でもしっかりと味わっていただけるよう、原料となる皮なしのむね肉を、なめらかになるまで挽いています。また、ダイス状にカットした肉を混ぜ込むことですだち鶏の持つ歯ごたえを活かし、食感のアクセントに。そこへドイツ産の岩塩や、ナツメグ、コリアンダー、ガーリックなどのスパイスを混ぜ込むことで、味わいに深みを与えます。これを1本1本手洗した天然の羊腸に詰めてスモーク。燻製のブナの角材は、自家製ウィンナーソーセージの製造のためにドイツから直輸入したものを使用しています。こうして、成城石井の持つ技術を活かし完成した「徳島県産すだち鶏のウィンナー」は、すだち鶏本来の味わいを最大

SUPERMARKET
成城石井

限に引き出した逸品に仕上がりました。脂がくどくなく、さっぱりとお召し上がりいただけるので、暑い夏にもぴったりです。

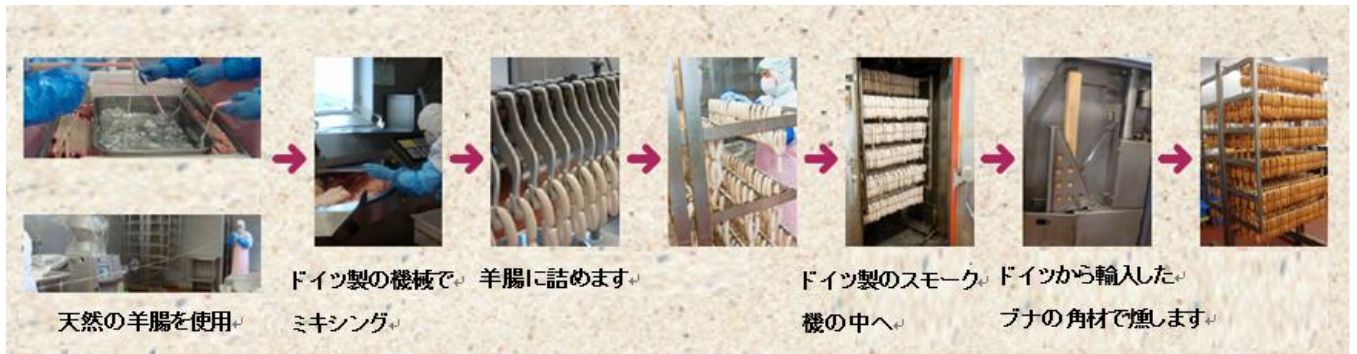


<商品概要> 「徳島県産すだち鶏のウィンナー」

- ・内容量: 220g
- ・価格: 399 円 (税抜)
- ・成城石井自家製

※画像はイメージです。

■成城石井のウィンナーソーセージができるまで



※ポークウィンナーの製造風景です