

はぐくみ自慢の鶏で作った辛旨だれ焼



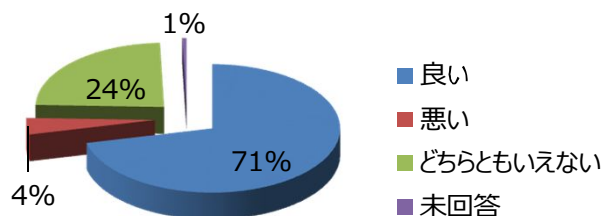
【商品名】 はぐくみ自慢の鶏で作った辛旨だれ焼
【規格】 300g / 冷凍
【製造】 東濃ミートセンター/国内製造
【賞味期限】 181日

＜商品説明＞
はぐくみ自慢の鶏ムネ肉(岐阜県産)を、辛旨だれでからめました。

モニター実施概要

【時期】 2020年7月
【生協名】 コープぎふ、コープみえ、コープあいち
【支所・センター】 全支所・センター
【人数】 192名/216名

味（品質）について教えてください。



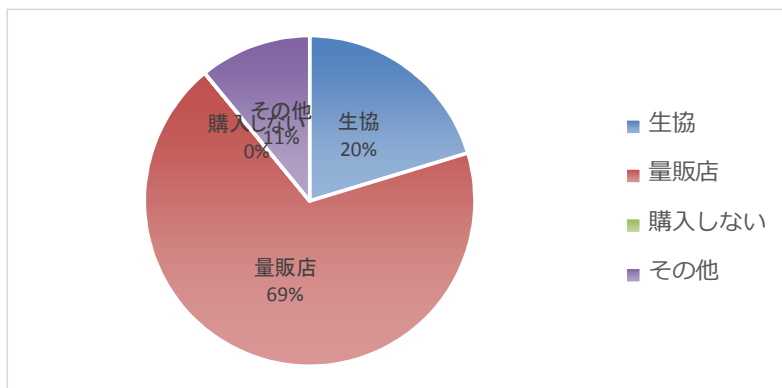
■モニター組合員さんの声■

- ・自分ではできない味付けだった。調理は簡単だし、特に夏は食の進む味だった。
- ・はぐくみ自慢の鶏肉はくさみがなくおいしく、たれにつけてあるから野菜を切って一緒に焼けば簡単にできるので助かります。
- ・辛い物が苦手なので、そのまま食べると辛く感じましたが、玉ねぎ、とろけるチーズを上に乗せて食べると辛さもマイルドになって美味しく頂きました。



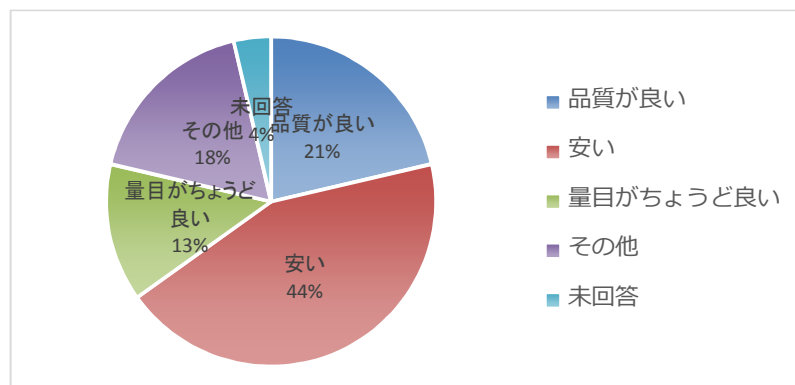
①鶏肉は主にどちらで購入されますか。

	総計
生協	20.3%
量販店	68.8%
購入しない	0.0%
その他	10.9%
総計	



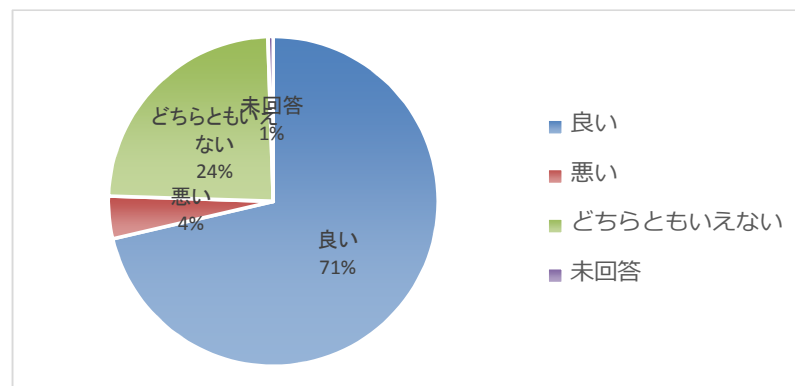
②購入先で購入する一番の理由をお教えてください。

	総計
品質が良い	21.4%
安い	43.8%
量目がちょうど良い	13.5%
その他	17.7%
未回答	3.6%
総計	



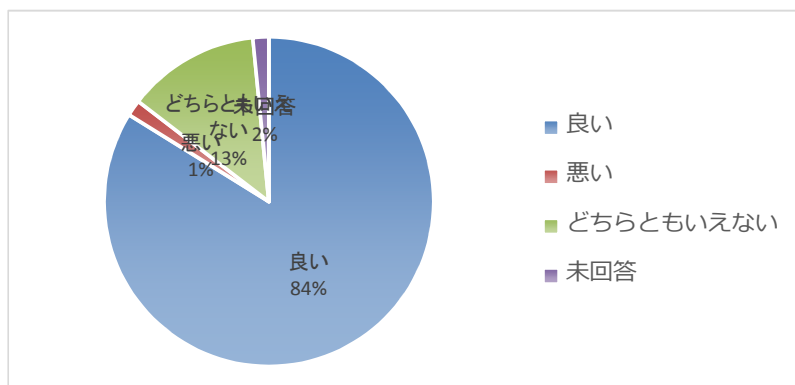
③味（品質）についてお教えてください。

	総計
良い	71.4%
悪い	4.2%
どちらともいえない	24.0%
未回答	0.5%
総計	



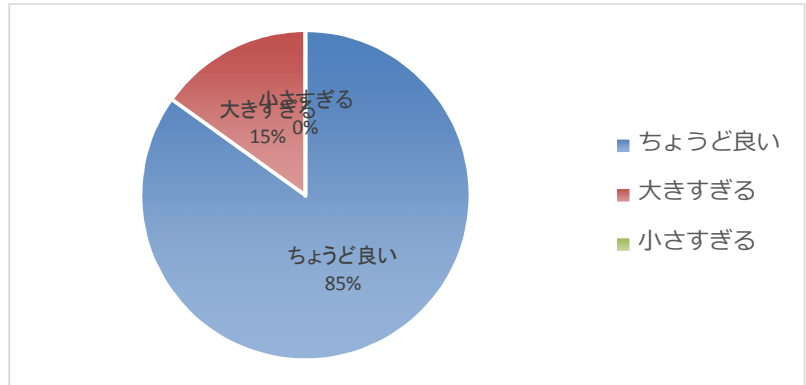
④商品の使い勝手についてお教えてください。

	総計
良い	83.9%
悪い	1.6%
どちらともいえない	13.0%
未回答	1.6%
総計	



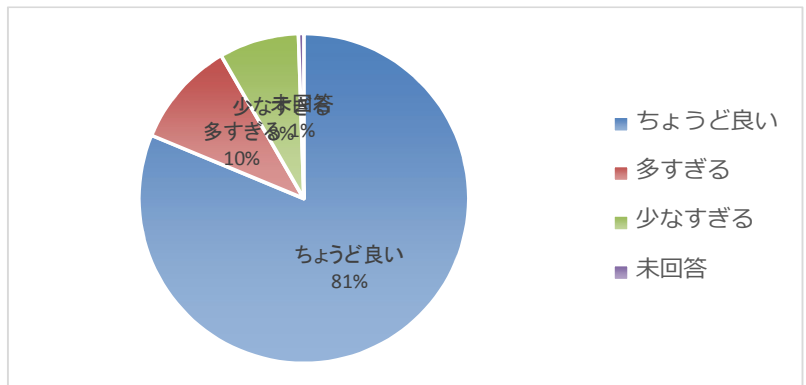
⑤鶏肉のカットのサイズについて教えてください。

	総計
ちょうど良い	84.9%
大きすぎる	15.1%
小さすぎる	0.0%
総計	



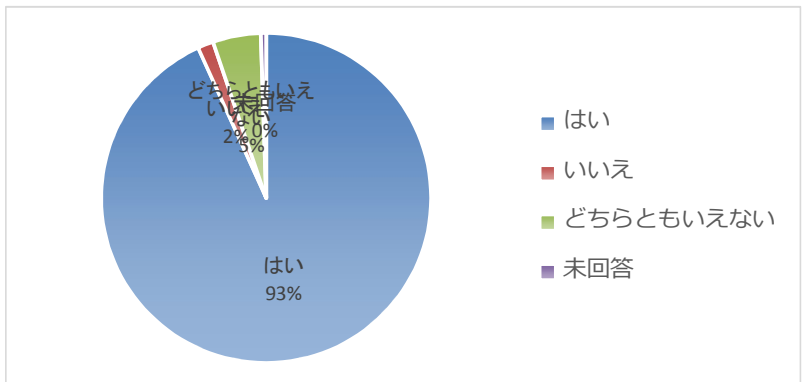
⑥量目について教えてください。

	総計
ちょうど良い	81.3%
多すぎる	10.4%
少なすぎる	7.8%
未回答	0.5%
総計	



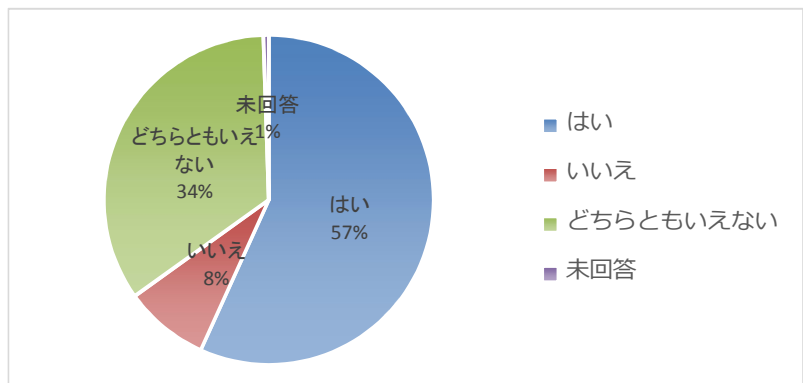
⑦価格に見合った商品だと感じましたか。

	総計
はい	93.2%
いいえ	1.6%
どちらともいえない	4.7%
未回答	0.5%
総計	



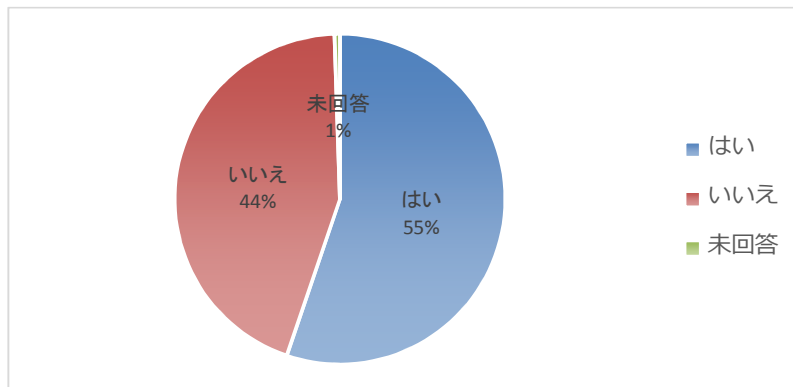
⑧この商品をご家族、お友達におすすめしたいと思いませんか。

	総計
はい	56.8%
いいえ	8.3%
どちらともいえない	34.4%
未回答	0.5%
総計	



⑨認証制度「はぐみ自慢」について、ご存じですか。

	総計
はい	55.2%
いいえ	44.3%
未回答	0.5%
総計	



番号	モニター商品どのお召し上がりになりましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、鶏肉を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。
1	焼き魚がメイン料理だったので、箸休め的に出しました。今後これをメイン料理にする場合は、もやしと一緒に炒めてもおいしいかなと思いました。
2	キャベツと玉ねぎと一緒に炒めて食べました。
3	キャベツと一緒に炒めました。見た目以上に辛味がありましたが、あと引く味で美味しかったです。
4	野菜と一緒に炒めると味が薄くなってしまうのでもう少しタレがあってもいいのかなと思いました。
5	冷蔵庫で1日かけて解凍してそのまま焼きました。でも結構味が辛いので、キャベツなどの野菜と一緒にだとさらに美味しいと思いました。鶏肉料理で好きなのは、「鶏ちゃん焼き」です。
6	玉ねぎと一緒に炒めました。辛いものが好きな旦那に好評でした！ご飯が進む味でした！しっかり味がついているのでお弁当に入れるのも良さそうです。味がしっかり目なので最後にチーズをかけて軽くオーブンで焼いたら味がマイルドになって美味しそうです。
7	解凍して焼くだけで食べられるので、便利ですが、とにかく辛かったです。
8	そのまま焼いてキャベツの千切りと盛り付けました。鶏肉は焼くより揚げ焼きや揚げた方が旦那や子供達の箸の進みが良いと思いました。
9	先にお肉を油を敷いたフライパンで焼き、後で玉ねぎ、ピーマンを加えて炒めた。ピリ辛で美味しかったが、唐揚げでもよかったかな？とも思いました。
10	テフロンのフライパンで蓋をして、時々転がして焼き、茹でたブロッコリーを付け合わせた。野菜と一緒にいためても良いかも。
11	ダッカルビ風玉ねぎ しめじ 鶏肉をやいてからチーズをたっぷりのせました。
12	ただ焼いただけです。レタスを付け合わせにしました。鶏肉は、子供が沢山食べるチキンピカタをよく作ります。
13	もやしと合わせて炒めました。もやしにお肉からの肉汁、味付けが浸透してもやしまで美味しく頂けました。チーズを合わせれば流行りのチーズダッカルビになるのかなとも感じました。お肉に味がついていると野菜を加えるとボリュームが出て品数が少ない食事だった場合も助かるのかなと思いました。
14	もやしと一緒に炒めていただきました。お肉はプリプリしていて、歯ごたえもよくおいしかったです。味付けも辛すぎない甘辛で、どの野菜でも合いそうです。鶏ムネ肉は、よく電子レンジでサラダチキンを作って食べています。
15	そのまま焼きました。あじの濃いめの好きな夫にはちょうどよかったようです、肉も柔らかいと言っていました。子供と私はちょっと辛めかな、キャベツと炒めたら丁度よくなりそうです。
16	調理方法が記載されていなかったため、そのまま焼いて食べたがもやしやにらと合う味だと思った。初めて買うものについては調理方法やアレンジ方法が記載されていると助かる。
17	玉ねぎ、ピーマン、しめじと一緒に炒めました。焦げやすいので火加減に注意しました。私は丁度よい辛さだと思いましたが、子どもは辛すぎると言っていました。
18	野菜と炒めて食べました。子供には辛かったみたいで食べませんでした。主人には好評でした。

番号	モニター商品どのお召し上がりになりましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、鶏肉を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。
19	解凍して普通にフライパンで焼きました。思っていたよりピリ辛で子供たちはあまり箸が進みませんでした。大人はそのままおつまみとして美味しく頂きました。
20	フライパンで焼いてつまんでみたら辛かったので、素揚げした夏野菜と一緒に入れました。ちょうど良い味になりました。おすすめメニュー「鶏ハム」鶏むね肉を使い作って常備しておく、棒棒鶏、冷やし中華、サラダなどに利用し重宝しています。
21	玉ねぎ、キャベツ、ニンジンと一緒に、炒めました。私は、ちょっと、辛いかなと思いましたが、主人はハイボールによく合うと言って食べていました。柔らかく弾力もあり、おいしかったです。今度は、このお肉をうすくスライスした玉ねぎと炒めて、あったかいご飯にのせてどんぶりもよいなあとおもいました。^^
22	炒めた野菜の上に乗せて食べました！お肉も柔らかく、味付けも美味しい！炒めるだけなので時短にもなり便利
23	キャベツと一緒に炒め蒸し。フライパンにキャベツを敷いた上に鶏胸肉をおきそれをサンドするようにキャベツ。そのままキャベツの水分で蒸す。鶏胸肉がしっとり柔らかく仕上がりました。キャベツをあまり多くすると水っぽくなるので適量。鶏胸肉の低温調理。鶏胸肉に、砂糖、塩、好みのハーブで下味をつけ、パックに入れて空気を抜く。炊飯器に65度のお湯を張り、鶏肉パックを入れ保温。1時間半程度で引き上げる。冷ましたら鶏胸肉のしっとり柔らかいハムになります。素材として料理に利用。鶏胸肉は疲労回復や筋肉に良いので毎日、胡麻和え、マヨ和え、梅しそ、にんにく醤油、わさびマヨ等味変で食べてます。
24	フライパンで玉ねぎと一緒に炒めました。
25	キャベツや玉ねぎ、ピーマン、人参を入れて野菜炒め風にしました。味が薄くなったので、砂糖と醤油を追加しました。なめこと豆腐の味噌汁と一緒に頂きました。
26	野菜と一緒に炒めて夜ご飯の一品としていただきました。味も染み込んでいるから下準備がいらないのが楽だと思った。辛みを和らげるために2日目は卵と一緒に絡ませていただきました。
27	野菜と炒めました
28	辛かったのでもやしとキャベツを入れて炒めた。
29	油で炒めた！
30	・フライパンで焼いた・人参の薄切りと共に油で焼いた・辛すぎて困った・六年生は食べたときに辛すぎて涙がでていた
32	キャベツ、もやしと一緒に炒めました。味がしっかりしてるので旦那の酒のつまみには良かったようです
33	レタスひいて炒めて食べました！ピリ辛で小さい子供には無理ですが辛すぎずちょうど良かったです！マヨネーズをつけてもおいしかったです！野菜と合わせて炒めても美味しそう！
34	片栗粉をつけて唐揚げにした。でも、家族の反応はイマイチでした…野菜と炒めた方が良かったかも…
35	玉ねぎともやしを追加して炒めました。それでも辛さはかなりありましたが、味は美味しかった。しかし、子供には辛すぎるかなと。私は辛いもの好きなので、美味しかったです。

番号	モニター商品どのお召し上がりになりましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、鶏肉を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。
36	量が少し少なかったのでウインナーを入れて野菜もたっぷり入れて炒めました。
37	調理方法。解凍が足りなかったのでフライパンで蒸し焼きにしました。居酒屋で出てくる風にキャベツの千切りとマヨネーズを添えて出しました。少し辛めなので子供たちには無理でしたが、今、外食も控えて外で飲むことも難しい時期ですが、この商品はお家で手軽にできるおつまみ、お酒のアテにすごく合う一品になるなと思いました。そのままでも辛さもちょうど良くて美味しかったです。マヨネーズを付けて食べるとまたマイルドになって味変してまた美味しかったです。鶏肉はいつも焼くくらいしかレパートリーが無くてこの値段で味付けまでしてくれて量もちょうど良くてすごく手軽で作りやすく良い商品だなと思いました。
38	直ぐに使えるのがいいと思いました。が、味がスゴくピリ辛だったのが残念肉は柔らかくてよかったです
39	キャベツ 1/4 玉と一緒に炒めて食べました。味が薄くなるようなこともなく、美味しく食べられました。塩麴に一晚漬けた鶏むね肉を野菜やきのこと一緒に炒めると、お肉がパサつかずしっとりでもとても美味しいです。
40	キャベツとともに炒めて食べました。ピリ辛で後引く美味しさでした。しかし子供には少し辛かったので、個人的には生協のケイちゃんの方が家族みんなでは食べやすかったように思います！
42	玉ねぎとキャベツを合わせて炒めて鶏キムチ風で食べたが美味しかった。辛いのが苦手な家族がいるので、卵と合わせて親子丼みたいにしたらもう少し辛味を抑えて食べれるのかなと思った。
43	玉ねぎと一緒に料理酒を少し入れて調理しました。お皿にレタスを敷いて付け合わせはトマト。美味しいのだけど、香辛料が苦手なので溶き卵につけていただきました。普段の鶏肉料理は、むね肉に火を通してサラダです。
44	しめじ、キャベツ、ししとうを入れて炒めました。焼いても固くならないのでお婆ちゃんにも良いです。
45	フライパンで焼いて食べた。野菜炒めと一緒に食べたが、野菜に絡めて食べたかったので、もっとタレが多くてもいいと思った。鶏のモモ肉を炒めたものに、マヨネーズ・ケチャップ・チーズを乗せて食べると美味しい。それをムネ肉でやってみてもいいかも。
46	フライパンで炒めました。ちょっと辛そうだったので、もやしを後から投入してみたところ、ちょうど良い辛さになりました。お肉がとても柔らかく、プリプリで、白いご飯、ビールによく合いました。流水で解凍も早くでき、短時間で調理できたのが良かったです。
47	シメジと少しキャベツと一緒に炒めて食べました。
48	ホットプレートで野菜（もやし、玉ねぎ）と一緒に炒めましたボリュームもあったので満足！
49	フライパンで焼いて、レタスを添えました。ピリ辛で柔らかい鶏肉で美味しかったです。
50	玉ねぎと一緒に炒めました。野菜と一緒に摂りたかったので。特に味が薄くなってしまったというようなことはないと思います。
51	玉ねぎ、ピーマン、椎茸を入れて一緒に炒めた。

番号	モニター商品どのお召し上がりになりましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、鶏肉を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。
52	レタスやかいわれ大根などの生野菜と一緒に食べました。お肉がちょっとピリ辛で、生野菜にも合うし、ご飯もたくさん進みます。子どもには少し辛いかもしれませんが、辛いもの好きなわたしたちにとってはリピートしたくなる味でした。ありがとうございました。
53	野菜炒め
54	モヤシと一緒に炒めました。少し醤油を仕上げにかけました。
55	キャベツと炒めて食べました。2歳児にはピリ辛でしたが、辛いものを大人が食べたいときにはとてもよかったです。
56	くつつきにくいホイルをフライパンへ敷いて、焼きました。キムチ風で辛さも丁度良く美味しかったです。
57	温めるだけ。
58	先に肉を炒めて、その後野菜を別で炒めました。（野菜の水で味が薄まるのを避けるため）ピリ辛がとて美味しく、ビールと合いました。ただ、子供にはちょっと辛すぎたのでファミリー向けではないのかなと思います。
59	フライパンで焼いただけですが、ピリ辛でおつまみやご飯のおかずにはちょうど良かったです。普段は唐揚げ、親子丼、照り焼き料理にしています。
60	野菜炒め
61	焼いた白ネギのぶつ切りと一緒に定食としていただきました。辛味が強く、もう少し甘みもあると良かったです。ありきたりですが、唐揚げはもちろん塩麴につけてオーブン焼きが好きです。
62	焼いて食べました。付け合わせにキャベツの千切り、ポテトサラダ、旨辛さを和らげる食べ物とあわせました。この量ではメインとしては少し物足りなさがあるので、お味噌汁は具沢山にしました。
63	キノコと一緒に炒めました。辛味が強かったので、とろけるチーズで焼くと美味しいかなと思う。
64	調理方法は玉ねぎと炒めました。使い勝手、量なんかはちょうど良かったです。我が家はまだ子供も幼いので、味付けが辛く普段の購入には至らないかと思います。
65	ただ焼くだけでおいしくできて、辛いだけの肉ではなかったです。肉本来の旨味も感じれて、名前の通り辛旨でした。
66	玉ねぎ、ピーマンと一緒に炒めました。
67	たまねぎと一緒に炒めました
69	焼いて食べました。ピリ辛味付けだったので生野菜で巻いて食べました。
70	レンチンした千切りキャベツと一緒に少しマヨネーズをかけて頂きました。
71	焼いて食べた少し焦げて苦かった鶏肉のミンチでつくねにして子供と食べます
72	脂の少ない胸肉に少しピリ辛の旨辛だれが染みている、お肉が柔らかくて美味しかったです。野菜と炒めるだけで簡単にメインおかずができました。味が濃すぎずちょうど良い！
73	家にある野菜 今回は玉ねぎを炒め敷きその上に鶏肉を乗せて頂きました。タレが少なかったのもっとあれば他の野菜も沢山入れて一緒に頂きました。辛いのが苦手な人は チーズを乗せて蒸し焼きにしてもいいと思います。

番号	モニター商品どのお召し上がりになりましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、鶏肉を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。
74	フライパンでじっくり焼いて調理しました。思ったより辛かったので、野菜と一緒に焼いても良かったかなと思いました。
75	ピリ辛で後引く旨さです。少し野菜も一緒に炒めると辛さも和らぎまた違ったおいしさでした。
76	解凍してフライパンで焼き、ピーマンとキャベツを入れて仕上げました。モロヘイヤの中華スープと、ポテトサラダと、プチトマトの青じそ漬けと食べました。簡単美味しく価格も手頃で良かったです！
77	そのまま焼いて食べました
78	辛そうだったので、野菜をたくさんプラスして炒めました付け合わせは、さらにサンチュですサンチュに巻いて美味しく頂きました
79	解凍し焼くだけでおいしく食べられました。濃い目の味付けなので、野菜を混ぜて炒めても良いなと思いました。
80	玉ねぎ、ピーマンを入れました。ササゲのおひたし、キュウリとシラスの酢の物、キュウリの漬物。
81	メインに今回の肉を焼いて、酢の物やみそ汁と食べた。辛かったのでチーズをのせた。
82	フライパンで炒めました。ちょっと辛そうだったので、もやしを後から投入してみたところ、ちょうど良い辛さになりました。お肉がとても柔らかく、プリプリで、白いご飯、ビールによく合いました。流水で解凍も早くでき、短時間で調理できたのが良かったです。ました。少し香辛料が我が家には強かったかな。もやしサラダドレッシングなしで、肉の味付のみでいただきました。味はいい味でした。
83	フライパンで焼き、生野菜（トマト、ブロッコリー、きゅうり）と盛り合わせて頂きました。少々ピリッとして野菜と共にいためると良かった。
84	肉に焼色をつけて、玉ねぎを加えて、さらに炒めました。
85	野菜（もやし、玉ねぎ、ピーマン）と一緒にいためたが、私には辛すぎて食べれませんでした。お肉はやわらかくて、味が良いのですが、辛さが問題でした。
86	焼いてキャベツの上に乗せて野菜と一緒にからめて食べました。少々大きいので焼けた後、1口に切りました。でも味を肉はとてもやわらかく、パサパサでないのが、最高でした。ピリ辛がおいしい。また脂身は少なかったのが、またまた最高です。ごちそうさまでした。
87	フライパンで焼いて食べました。夏野菜のサラダを付け合せ。豆腐たっぷりの味噌汁と共に。
88	キャベツ、ピーマン、玉ネギと一緒に鶏ちゃんのようにして食べました。肉はとても柔らかく美味しかったです。ただ辛いのが好きな人には良かったが、辛いのがにがての人には辛すぎた様です。（4人で食べました）
89	野菜（キャベツ、人参、ピーマン、生姜の千切り等）をたっぷり使用して炒めました。鶏肉にあらびき、塩こしょうで味付けしてオーブンで焼いて食べるのが好きです。
90	キャベツと一緒にフライパンで炒めました。見た目、味がうすいかな・・・と思いましたが、食べるとちょうど良いお味でした。主人にはビールのつまみに喜ばれました。小さなお子さんには少し辛いかなと思います。

番号	モニター商品どのお召し上がりになりましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、鶏肉を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。
91	今回は玉ねぎ、キノコ類と一緒に炒めて食べました。むね肉を鶏ハムにしてよく食べます。柔らかいので子ども食べやすいし、余ったら、サンドイッチやサラダなどアレンジもできるからです。
92	焼いただけですが、味がしっかりしていてよかったです。
93	玉ねぎ、キャベツと一緒にフライパンで炒めて食べました。たれが甘めでピリ辛でちょうどよくお肉も柔らかくてとても美味しかったです。
94	ピーマン、キャベツと炒めて食べました。ピリ辛で、これからの時、ビールに合いそうという家族の意見でした。
95	ただ焼いて食べた。
96	ニラと炒めました。ピリ辛でもあり、甘辛でもあり。鶏肉もやわらかく、美味しかったです！！チーズを入れて、チーズダッカルビ風も良さそうだなと思いました。おいしかったです。ありがとうございました。
97	サラダの上に炒めた鶏肉をのせた野菜を炒めたかったが、そうすると少しうす味になりそうだと感じた。
98	キャベツと一緒に炒めた。味はおいしかったが、パサついているのが気になった。ササミなので仕方ないと思う。
99	ネギを敷いてモニター商品を入れてフライパンで。せっかく辛くて大人味にしているのに、甘くて楽さん食べると気持ち悪い。おいしいと甘いとの区別なし、味に重ねがない。辛みを付けたら次は何をするのかが無く、困ったら砂糖って感じ。自分では買いません。
100	そのままフライパンで焼いて食べました。
101	オリーブ油で焼き、茹で野菜（モロッコインゲン、もやし）を皿に敷き上にのせる。トマトを添えて完成。鶏モモ肉を一口にカットし、串に4～5切刺し、焼き鳥に、タレはしょうゆ、みりん油をトロミがつくまで沸かす。
102	フライパンで焼いて食べました。キャベツ、人参、ピーマンを炒めて、皿に盛りその上にお肉をのせました。それ程からくはないけど、ピリッとしたアクセントがおいしかったです。お肉もやわらかかったです。
103	そのまま焼きました。自分には少し辛目だったので次回は野菜をいっしょにいためたいです。値段が手頃でよいです。味がついているとさっとでき便利です。
104	フライパンで焼くだけで食べた。付け合せはキャベツ（生）。しっとり感が少なかったなので、片栗粉をまぶして焼いたら美味しくなるかもしれないと思った。
105	鶏の辛旨だれ焼きは、鶏肉がとてもきれいにカットされていて、辛旨だれとよくなじみ、美味しかったです。鶏の旨辛だれ焼きをフライパンで焼き器にレタスをしき器に入れ、別にピーマン、ナスを炒めてたれにからませました。野菜もとれ美味しかったです。いつもはムネ肉のチキン南蛮が多いです。
106	焼いて、キャベツと共に食べました。片栗粉をまぶして唐揚げにしても良いと思います。

番号	モニター商品どのお召し上がりになりましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、鶏肉を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。
107	ニラと豆苗を入れた野菜炒めを作りました。生協のわかめスープを合わせた献立にしました。味がしっかりついているので、野菜を入れるだけで立派なメイン料理に。ビールがすすむと主人にも好評でした。次使うなら、油がしみこんだナスと合わせた、鶏ナス炒めにしたいです。
108	辛旨だれ焼で野菜炒めを作らせていただきました。予想以上に辛かった。この商品だけでめしあがるのは、辛い物好きの方なら大丈夫ですが、そうじゃない方は少しおすすめしません。調理方法はナス、キャベツ、もやしをカットして、鶏を焼いてから野菜を入れました。味見した時に辛さが強かったので甘めのみそを少し入れたらコクが出て美味しくなりました。ご飯がすすむ美味しさでした。辛旨だれ焼の商品は辛さが効いているのでチーズとかにも合いそうに思います。肉じたいはとてもやわらかく、焼きすぎたら固くなると思ってましたが、そうでもなくとても良かったです。辛口感想になってしまいましたが、食品モニターさせていただきありがとうございました。
109	フライパンでそのまま焼く。付け合せはレモン。※レモン汁をかける。※鶏肉メニュー、鶏肉のクリームソース煮（とろけるチーズで仕上げる）。コンソメとトマトジュース
110	キャベツ、玉ねぎと一緒に辛旨だれで中火で炒めました。子どもにはチョット辛すぎるけど、主人はお酒に良く合うし、ご飯も進むいい味付けだと言っています。
111	肉だけ焼いて食べ辛味があり良かった。味付けの肉は、買わないので始めてで、また購入したい。
112	たまねぎとフライパンでいためました。
113	辛い物が苦手なので、そのまま食べると辛く感じましたが、玉ねぎ、とろけるチーズを上に乗せて食べると辛さもマイルドになって美味しく頂きました。
114	味がついていたので、焼いただけです。とり肉は、ディアボラ風チキンです。サイゼリア、ガスとでおなしみの。
115	玉ねぎ、ピーマンを炒めて合わせた。
116	鶏肉に片栗粉をまぶし、大めの油で焼きました。きゅうり、レタスをしきつめ皿に焼いた鶏肉を並べ甘酢をかけ、みじん切りのパセリをかけて食べました。ピリ辛と甘酢のバランスがよくおいしかったです。
117	プレート調理は際、つけ合わせで焼きました。大人にとっては主人にはビールのつまみとして美味しいと言っていたのですが、小学生の孫は辛いということで大人向けかなと思いました。
118	玉ねぎ、キャベツといっしょにフライパンで炒めていただきました。高2の娘は、少し残ったものを翌朝ロールパンにはさんで食べました。辛いもの好きの娘には大好評でした。
119	炒め焼きにして、園フライパンで、つけ合わせの野菜（玉ねぎ、ピーマン）も炒めました。
120	辛旨だれとのことだったので、野菜と一緒に炒めました。モモ肉が好きなので。辛い物が好きだったら、サンドイッチにしてもおいしいかも。
121	解凍して長ねぎと一緒に炒めた。辛いのが苦手な人には辛すぎかも・・・。冷めてもお肉がやわらかく味もしっかりとついておいしかった。
122	フライパンで焼いて（いためて）頂きました。つけ合わせはキャベツの千切り、ブロッコリーまいたけのサラダ。味はとても美味しいのですがもう少し辛味を控えて頂ければ、子どももいただけると思います。

番号	モニター商品どのお召し上がりになりましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、鶏肉を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。
123	野菜と一緒に炒めました。キャベツ、ピーマン、しめじとです。味付けで辛く感じました。辛いのが苦手なので、うちは鶏肉は唐揚げが多いです。
124	そのまま焼いて食べた。子どもも食べれたので良かったです。
125	レタスとキャベツの両方つけあわせをしましたが、味があるので、キャベツの方が合っていておいしかった。さめてもおいしかったです。
126	野菜と一緒に炒めた
127	フライパンで焼いて食べた。家族が多いので少しずつ試食みたいにいただきました。我家ではタンドリーチキン等にして食べます。又市販のサラダチキンは添加物が多いのでよくつくります。鶏肉は安価でヘルシーなのでとても。
128	玉ねぎ、キャベツ、ズッキーニと一緒に炒め、たっぷりのとろけるチーズをのせてチーズダッカルビにして食べました。夫もおいしい、おいしいと食が進みました。
129	はぐくみ自慢、うすくは知っていたのですが、内容はいまいちです。ありがとうございました。おいしく頂きました。皮もなく火の通りも良く、からみも大人の味でした。少人数なので2回に分けていただきました。ピリッとした味はとても良かったです。1回目はレタスに巻いて食べました。2回目は肉をさらに細かく切って、ピーマン、なすと一緒にいためて味付けなしで頂きました。どちらもおいしかったです。
130	そのまま食べました（焼いて）。酢鶏（鶏肉を使ったおすすめメニュー）
131	キャベツ、玉ねぎと炒めて調理。おすすめメニュー、生協マキシマムスパイスチキン。
132	しっかり焼き上げた鶏肉をレタスで巻いて食べました。冷凍の肉は辛そうに見えていたけど、大人の味です。これからの暑い夏の夕食に良く合うと思います。フルーツ、赤パプリカ等で色取り良く。
133	少しのゴマ油で焼き、そのままの味付けでいただきました。
134	ししとうがあったので一緒に炒めました。
135	キャベツといっしょに焼きました。
136	フライパンで焼きました。
137	辛いものが苦手なのでたっぷりのもやしで炒めて。にんじくの風味は良いのですが、お肉にしっかり味がしみこんでいて、とても辛かったです。辛いものが好きな方にはボリュームもあってよい商品だと思います。
138	これだけで十分美味しい商品だったのでシンプルに焼いて食べました。キャベツと炒めて一緒に食べてもおいしそうだなあと感じました。鶏肉とキャベツを バターと塩こんぶで味付け、とっても美味しいです。
139	フライパンで肉を焼いて一つつまんでみたら辛かったので。素揚げした野菜（ピーマン、玉ねぎ
140	キャベツといっしょに炒めた。
141	野菜といっしょに炒めました。
142	味が辛くて食べやすい味とはいえない。辛味のみ除き、焼き（バター）で食べた。
143	とってもよかったです。味もしっかりしていておいしく頂きました。
144	もやしと一緒に炒めた

番号	モニター商品どのお召し上がりになりましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、鶏肉を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。
145	フライパンで焼き、辛いのがにがてなわが家ではチーズをのせて、チンしました。辛さがおさえられておいしかったです。野菜いため（たまねぎ、にんじん、キャベツ、ちくわ、シーチキン）と一緒に食べました。量がふえて家族分になりました。
146	卵でとじて丼にしました。おいしかったです。たれがとても良くしみていて、お肉もやわらかいので、料理の意欲につながります。
147	たまねぎとトマトと一緒に炒めていただきました。お肉はやわらかくおいしかったです。少し辛めの味付けなので、小さな子どもや辛いものが苦手な人には不向きだと感じましたが、解凍してフライパンに入れるだけで味付けもせず作れるのでとても楽チンでした。
148	もやし、ぶなしめじ、ピーマンを炒めたうえに「辛旨だれ焼」を絡めた簡単なスピード料理、ピリ辛で美味しかったです。
149	今回はピリ辛でしたので、フライパンにアルミホイルで仕切って味噌味と2種類に。野菜の上に盛り付けました。
150	フライパンで焼きました。大盛野菜サラダと共にいただきました。とても美味しくご飯がすすむ味です。
151	鉄板焼、他にかぼちゃ、玉ねぎ、しいたけ、ピーマン、キャベツ、にんじん、じゃがいも、もやし、しめじ、ウインナー。単体で食べると私にはちょっと辛いかな、主人はおいしいと言って食べてました。他の野菜と一緒に食べるといいね。
152	たれが辛そうだったがピーマンを入れて作ったら、おい美味に出来た。
153	フライパンでいためた。味が辛味がききすぎて子ども達には辛すぎた。
154	ダッカルビ風にやさいとやいて、チーズをのつけて食べました。鶏肉と玉子と塩でもみ、片栗つけてあげるカラアゲがお気に入りです。
155	キャベツ、きのこ、もやし、人参などと一緒にいためました。辛さがちょうど良かった。おいしいです。
156	せん切りキャベツを下にひいて、焼いた辛旨どりをのせて食べてみました。我が家は韓国調理が好きなので、ピリ辛でとてもおいしく頂きました。ありがとうございます。チーズダッカルビをよく家で食べます。
157	野菜といためて食べた。辛いものがにがてなので辛くて食べられなかった。
158	そのまま焼いて
159	辛旨となっていたので、玉ねぎのスライスと一緒に炒めて辛さを押さえようと思ったのですが、弱いので辛かったです。ムネ肉を薄口にそぎ切りして、大場、チーズをはさみ、塩、こしょうして焼きます。
160	キャベツ、玉ねぎ、人参と炒めました。おすすめメニュー（とりチゲ）
161	フライパンで焼いてみました。ちょっと辛目だったのでチーズタッカルビのようにチーズを付けてみました。オススメです。
162	焼いて食べた、サラダをそえた
163	野菜といっしょに炒め、タッカルビ風に。肉がパサ付いていたので少しも肉が入っていたらよか

番号	モニター商品どのお召し上がりになりましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、鶏肉を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。
	ったです。
164	だいぶ辛めだったので、子どもには無理でした、辛いもの好きな大人には最高でした。白飯にもビールにも合う。
165	肉は1人しか食べないので2回に分けて食べました。肉のみでフライパンで焼く。2回目は玉ねぎ、しめじと合わせて焼き少し醤油を足しました。
166	玉ねぎとにんにくと炒めて食べました。炒めると鶏肉の味がうすくてピリ辛の辛さだけが残りました。鶏肉は塩、コショウしてマヨネーズでソテーします。
167	油でいためて食べました。子どもには辛いかも。
168	フライパンで焼いただけです。解凍しておいて焼くだけで味もしっかりしみ込んでおいしかったです。
169	①ジャガイモ、玉ねぎ、チーズのせムニエル。②ちゃんちゃん焼き③フライにしました。身がフワツとしてとても美味しかった。①から揚げ②野菜いため
170	手軽で美味しかったです。
171	そのままフライパンでソテーにしました。つけ合わせはサラダです。とりむねだったのでパサついたりするのかなって思ったのですが、しっとりしていてやわらかくておいしかった。からさもちょうど良い。
172	そのまま焼いて食べました。ビールにも白いご飯にもよく合います。焼いても固くなりませんでした。
173	商品+キャベツ+ナスで炒めていただきました。味が辛さが強く（美味しかったです）辛さだけしか感じなかったのが惜しいなと思いました。ニンニクを足すと万人受けをするのかなと思います。お肉は冷凍と思えないくらい柔らかく美味しかったです。
174	もやしとまいたけといためた。辛さが良かった。
175	ホットプレートで他の肉やイカ、野菜と一緒に焼いた。おすすめ：蒸し鶏はやわらかくておいしいです。（モモ肉）ねぎじょうゆだれで。
176	そのまま食べました。辛いのが苦手な私でもとてもおいしかったです。
177	とり肉を焼いて、もやしいためなどを付けました。もう少し辛さを控えめにして、辛さがほしい人へ、子袋をつけたら良いかなと思いました。
178	野菜と共にやきました。思ったよりも少しからかったですが、おいしくいただきました。
179	パプリカとピーマンを入れて一緒にやきました。辛いものが好きなので、食欲がすすみました。とてもおいしかったです。
180	空芯菜と一緒に炒め、濃い緑色があざやかに引き立ちました。プチトマトを半分にカットし、皿のまわりに並べたらよりきれいになりました。鶏モモ肉をシンプルに焼き塩コショウで味付けたチキンステーキも美味しいです。
181	キャベツ、もやし、にんじん、玉ねぎピーマンなど野菜をたくさん入れて一緒に焼きました。辛いけど、野菜と食べるとちょうどよく、子ども（小学生）も野菜をしっかり食べてくれます。
182	野菜（キャベツ、玉ねぎ、人参、もやし）多目の野菜と一緒にフライパンでいためました。それで

番号	モニター商品どのお召し上がりになりましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、鶏肉を使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。
	も辛かった。
183	玉ねぎ、タバスコ、塩、コショウ入れ炒め最後にバターを入れました。大変美味しくいただきました。半分は片栗粉をつけフライパンで焼きました。
184	1人暮らしですが、孫が夏休みに入ったため、昼食に食べました。単に焼きました。おいしかったです。キャベツ、2色のパプリカ、ピーマンの野菜いためと一緒に。
185	焼いただけ。後は野菜で巻いた。
186	フライパンに油をひいて焼いた。焼きすぎるとパサパサになると思い、一切れづつ身をくずしながら焼いた。付け合せはレタスと玉ねぎのスライス。味は少し甘いと思った。
187	野菜と一緒に炒めた。ピリ辛だったので大人がおいしく食べました。
188	凍ったままフライパンに入れて煮詰めて焼きました（一袋全部）。その残りは翌日竹串に長ねぎと交互に焼き鳥としてオーブントースターで焼き、メインディッシュにしました。おいしかったです（友人と2人で）。
189	フライパンで焼き、青紫蘇の葉で包んでいただきました。ピリッとおいしく、雨続きで食欲も落ちてきていましたが、良かったです。付け合せは丸ごと玉ねぎ半分づつレンチン。バターをのせて焼いたものにしょうゆをかけました。
190	鶏肉と野菜いため（少し味がしっかりついていた）小松菜の煮物とサラダ。
191	炒めて、もやし、キャベツと一緒に。
192	フライパンで焼きました。私には少し辛すぎました。