



せいきょうのサラダチキン

コープぎふ西濃支所の組合員のみなさんが検討開発した「せいきょうのサラダチキン」がデビューします。



○はぐくみ自慢の産直若鶏の皮なしムネ肉(岐阜県・三重県産)を使用。凍結していない鶏ムネ肉をそのまま加工して凍結しました。

○素材を生かしたシンプルな味付けになっており、そのまま美味しく食べられます。

○届いてから利用しやすいように解凍してお届けします。

組合員さんからの嬉しい感想



- ・ムネ肉なのにパサパサしてなくてジューシー。
- ・時間がなくても、野菜の上にプラスすると、ボリュームあるサラダになります。
- ・これからの時期は「冷やし中華」に手で裂いてのせて食べるのがおすすめ！

コープぎふ西濃支所組合員が教えてくれたおいしい食べ方



- 材料■
- サラダチキン…1個
 - ピーマン… 5個
 - 生姜焼きのたれ・適宜
 - サラダ油…適宜

- ①サラダチキンは手で裂いておく。
- ②ピーマンは千切りにする。
- ③フライパンを熱し、サラダ油を入れピーマンを炒める。
- ④ピーマンがしんなりしてきたら①を加え、少し炒める。
- ⑤生姜焼きのたれを④の全体に回しかけて出来上がり。

賞味期限20日／冷蔵