

2011年6月20日

当社オリジナルの国内鶏肉ブランドを立ち上げ、新商品に展開  
 国産銘柄鶏「真健鶏<sup>®</sup>」を使用した新しいチキン製品

「真健鶏 グリルチキン 和風オニオンソース」

「真健鶏 4種野菜のチキンミートローフ バーベキューソース」

「真健鶏 サクうまっ！から揚げ」

9月1日より全国で新発売

テーブルマーク株式会社(本社:香川県観音寺市、社長:山田良一)は、当社オリジナルの国内鶏肉ブランドを立ち上げ、お弁当カテゴリーに「真健鶏 グリルチキン 和風オニオンソース」、「真健鶏 4種野菜のチキンミートローフ バーベキューソース」の2品と食卓カテゴリーに「真健鶏 サクうまっ！から揚げ」の1品を9月1日より全国で新発売します。

※国産銘柄鶏「真健鶏<sup>®</sup>」の由来は「真面目に育てた健康な鶏」。5つのこだわりで育てた自社銘柄鶏です。

こだわり①「産地限定」・・・北海道・東北の指定養鶏場で育て、同地区で加工しています。

こだわり②「特別な飼料」・・・匂いの少ない原料を主に使い、コーンの使用量を少なくすることで、肉は透明感のあるピンク色、皮と脂は雪のような白さに仕上げています。また、カプサイシンで代謝を促進させ、「オレガノ」と「シナモン」の2つのハーブを加え、鶏肉の臭みを防止しています。さらに、ビタミン E、ゴマを与えることで、ジューシーさと柔らかさを実現しました。

こだわり③「長期無薬」・・・健康な鶏を飼育するため、出荷前の通常1週間の休薬を3週間にしました。

こだわり④「一貫管理」・・・養鶏から加工まで一貫管理しているため、トレーサビリティは万全です。

こだわり⑤「ISO22000」・・・ISO22000を取得した食品安全衛生管理の行き届いた工場で最終加工しています。

■ 「真健鶏 グリルチキン 和風オニオンソース」



『真健鶏<sup>®</sup>』のもも一枚肉を使用し、オーブンでじっくりと焼き上げました。炒めたオニオンの甘さとコクが風味豊かな特製和風オニオンソースで味付けし、ごはんにもよく合う食べ応えのある商品です。

■ 「真健鶏 4種野菜のチキンミートローフ バーベキューソース」



彩りのよい4種の野菜(たまねぎ、にんじん、いんげん、コーン)をたっぷり入れて焼き上げました。青森県産りんご濃縮果汁使用の自家製バーベキューソースがチキンとよく合います。

■ 「真健鶏 サクうまっ！から揚げ」



『真健鶏<sup>®</sup>』のヘルシーなむね一枚肉を使用し、和風しょうが醤油で味付けしました。手切りでやや薄めに細長くカットし、肉本来のやわらかさ、ジューシーさを活かしました。特製の衣で電子レンジ調理でもサクとした食感です。

商品概要は以下のとおりです。

商品名	容量	調理方法
真健鶏 グリルチキン 和風オニオンソース	5 個入(100g)	電子レンジ
真健鶏 4 種野菜のチキンミートローフ バーベキューソース	6 個入(126g)	電子レンジ
真健鶏 サクうまっ！から揚げ	1袋(250g)	電子レンジ

■お客様からの商品に関するお問い合わせ先

テーブルマーク株式会社 お客様相談センター 0120-087-578