

国産若鶏使用 唐揚げ

JAチキン



飼育から処理・加工まで一貫して管理された全農チキンフーズグループの JA チキン
“国産若どり”を使用し、柔らかい食感に仕上げた唐揚げです。

唐揚げの商品仕様

1. 商品名 JA チキン 唐揚げ
2. 内容量 200g / パック
3. 原材料名 鶏肉(国産)、小麦粉、植物油脂、粉末状植物性たん白、コーンフラワー、香辛料、食塩、米粉、砂糖、デキストリン、しょうゆ、ぶどう糖、卵粉末、脱脂粉乳、乳糖、でん粉、酵母エキス、肉エキス(豚、鶏)、オニオンエキスパウダー、香味油、動物たん白加水分解物、チキンオイル、粉末状動物性たん白、粉末しょうゆ、卵白粉、チキンエキスパウダー、豚脂、野菜エキス、植物たん白加水分解物、全卵粉、調味料(有機酸等)、加工デンプン、リン酸塩(Na)、膨張剤、着色料(カラメル、カロチノイド)、増粘多糖類、乳化剤、(原材料の一部に牛肉を含む)
4. 栄養成分表示 (100g 当たり)

エネルギー	162kcal	たん白質	16.7g
脂質	6.3g	炭水化物	8.5g
ナトリウム	615mg		
5. 梱包数 12 パック入り / ケース
6. 保存方法 冷蔵(10℃以下)
7. 賞味期限 30日
8. アレルギー物質 乳、卵、小麦、鶏肉、豚
9. 発売元 全農チキンフーズ株式会社 東京都港区港南 2-12-33 品川キャナルビル 4F

お召し上がり方

【 オープントースター (1000W) で温める場合 】

唐揚げを3～4個温める場合は、あらかじめアルミホイルを敷き、予熱(約2分)したオープントースターに注意してのせ、約4分です。

【 電子レンジ (500W) で温める場合 】

唐揚げを3個温める場合は、中身をレンジ対応のお皿に移しかえ、約1分です。

【 油で揚げる場合 】

170℃のたっぷりめの油で約2分揚げてください。

唐揚げ レシピ 少し手を加えるだけで、より一層楽しめる“簡単レシピ”です。

●鶏唐揚げ ねぎ塩ソースかけ

調理時間 20分 カロリー 1人分 250 kcal

材料 (2～3人分)

- ・唐揚げ…8個
- ・レタス…1/2個
(またはキャベツ 100g)
- ・ごま油…小さじ2
- ・長ねぎのみじん切り…大さじ3
- ・鶏からスープの素…小さじ1/2
- ・水…100cc
- ・塩コショウ…適量
- ・水溶き片栗粉…小さじ2



作り方

- 1 唐揚げは温めておきます。レタスを千切りにして器に敷き、温めた唐揚げを並べます。
- 2 フライパンにごま油を熱し、長ねぎのみじん切りを炒め、鶏からスープの素と水を加え、煮詰まったら、塩コショウで味を調べ、水溶き片栗粉でとろみをつけます。
- 3 2 を熱々にして、1 にかけてでき上がり！

●唐揚げの南蛮丼

調理時間 15分 カロリー 1人分 680 kcal

材料 (2人分)

- ・唐揚げ…8個
- ・甘酢
酢…大さじ1
砂糖…大さじ1
しょうゆ…大さじ1
- ・ごはん…適量
- ・キャベツ千切り…100g
- ・パプリカ…1/4個
- ・タルタルソースまたはマヨネーズ…適量



作り方

- 1 唐揚げは温めて甘酢に漬けます。
- 2 器にご飯を盛り、千切りキャベツを敷いて、1 の唐揚げをのせます。
- 3 パプリカ、タルタルソースを添えます。

総販売元



全農チキンフーズ株式会社

<http://www.ja-zcf.co.jp/>

