

国産ささみ使用

サラダチキン

JAチキン



発売以来、人気のロングセラー商品。
JAチキン“国産若どり”のささみだけを使用し、水煮タイプのささみフレークに仕上げました。

サラダチキンの商品仕様

- 商品名 サラダチキン
- 内容量 80g / 缶
- 原材料名 鶏肉（国産）、食塩、砂糖、たん白加水分解物、寒天、香辛料、調味料（核酸）、リン酸塩（Na）
- 栄養成分表示（1缶当たり）

エネルギー	70kcal	たん白質	15.8g
脂質	0.5g	炭水化物	0.6g
ナトリウム	288mg		

食塩相当量 0.7g（財団法人 食品環境検査協会 分析）
- 梱包数 24缶入り / ケース
- 保存方法 直射日光を避け常温で保存。
開缶後はガラス等の容器に移しかえ、冷蔵庫（10℃以下）で保存し、賞味期限にかかわらず早めにお召し上がりください。
- 賞味期限 1,080日（3年）
- アレルギー物質 鶏肉
- 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

サラダチキンは、そのままでもお召し上がりいただけます。
お好みにより、食塩、マヨネーズなどをかけても美味しくお召し上がりいただけます。
また、野菜サラダ、サンドイッチなどにもご利用ください。

サラダチキン 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。

●サラダチキンとほうれん草のマヨチャーハン

調理時間 10分 カロリー 1人分 640kcal

材料（2人分）

- ・サラダチキン…1缶
- ・塩…少々
- ・サラダ油…小さじ1
- ・コショウ…少々
- ・溶き卵…1個分
- ・ねぎ…20g
- ・マヨネーズ…大さじ3
- ・ご飯…440g
- ・ほうれん草…100g（1/2束）



作り方

- ほうれん草は色よく茹で、1cm長さで切ります。ねぎはみじん切りにします。
- フライパンにマヨネーズを加え、溶き卵を一気に流し入れ、半熟状態になったらご飯を入れて炒め、塩・コショウで味を調えます。
- サラダチキンを加え、1を入れて炒め合わせます。

●サラダチキンポテトサラダ

調理時間 15分 カロリー 1人分 580kcal

材料（2人分）

- ・サラダチキン…1缶
- ・じゃがいも…3個
- ・ピーマン…1個
- ・塩・コショウ…少々
- ・マヨネーズ…大さじ8



作り方

- じゃがいもは、一口大、ピーマンは1cm角に切ります。
 - 鍋にじゃがいもを入れ、茹でます。
 - じゃがいもが柔らかくなったらピーマンを加え、サッと茹でます。
 - 3をボウルに移し、あら熱がとれたらサラダチキン、マヨネーズ、塩・コショウを加えてあえます。
- ※ ピーマンは、じゃがいもが柔らかくなってから、鍋に加えて、茹で過ぎないようにします。
- ※ ホールコーンを加えて彩りを。

総販売元



全農チキンフーズ株式会社

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

