

楽しいXマスと年末年始の食卓は、鳥新の良質素材でにぎやかに！

お正月用品 年内無休

お正月のご用意も、まず「鳥新」の鶏肉から

お雑煮用の鶏肉をたくさん取り揃えました。日本人は昔から鶏肉のだしでお雑煮をつくります。それは淡泊な鶏肉の風味や味覚が、お餅の味とピッタリ合うからです。鶏肉専門店「鳥新」ならではの豊富な品揃えの中からぜひお選びください。

- お雑煮用** みちのく清流若どり むね肉(岩手県産)^{100g} **85円~110円**
- お雑煮用** みちのく清流若どり もも肉(岩手県産) ...^{100g} **130円~140円**
(清流「気仙川」の畔、鳥新特約農場で飼育した「安心・安全」の美味しいチキン)
- お雑煮用** 銘柄鶏 みちのく清流味わいどり(岩手県産)^{100g} **170円**
(高麗人参、ユッカ、木酢酸、海藻、ヨモギ粉末等植物サプリメント飼料で大切に長期飼育した銘柄鶏)
- お雑煮用** 高級銘柄鶏 香鶏かおどり(茨城県産)^{100g} **350円**
(中国4千年の歴史が培った山東省原産の銘鶏「泰山鶏」を筑波山麓で飼育した鳥新推奨の最高級銘柄鶏)
- お雑煮用** 地鶏 さつま若しゃも(鹿児島県産)^{100g} **380円**
(鹿児島特産の天然記念物「薩摩鶏」をベースに改良作出し鹿児島の自然がのびのびと育てた地鶏)
- お雑煮用** 地鶏 名古屋コーチン(愛知県産)^{100g} **490円**
(周知の有名ブランド 東京では鳥新が唯一の「純系名古屋コーチン協会」の正会員です)
- お雑煮用** 地鶏 比内地鶏(秋田県産)^{100g} **520円**
(長期飼育のしっかりとした歯ごたえ ⇒ 固いがウマイ!! ⇒ を、お味わい下さい)

鴨雑煮は、日本古来からの公家・貴族等、上流階級の新年を祝う食文化です。現在でも宮中で新年を迎える元旦早朝の儀式「暁の儀」では、皇族を始め我が国の要人がそろって《鴨雑煮》で新年を祝います。



- お雑煮用** あい鴨ロース(フランス産)^{100g} **450円**
- お雑煮用** あい鴨肉平切・小間切(宮城県産)^{100g} **380円**

クリスマスのオードブルに、「お正月のおせち料理」に
 お手軽にご利用頂ける「美味しさ」を
 ご用意させて頂きました。

- チキンハム1本 260g **550円**
- チキンロール(もも肉)^{100g} 250円 1本 **約450円~550円**
- スモークチキンロール(もも肉)^{100g} 250円 1枚 **約500円~600円**
- スモークダック(鴨ロース)^{100g} 550円 1枚 **約1,400円~1,600円**
- 若鶏もも肉 照り焼き1枚 **260円**
- フライドチキン(手羽元)1本 **80円**
- 甘味をおさえた 厚焼き玉子1枚 (大)**550円** (小)**280円**