

各種加工品

<p>137 豚鶏骨(鶏100%)</p> 	<p>138 豚鶏骨(豚100%)</p> 	<p>139 豚鶏骨(豚70%鶏30%)</p> 	<p>140 とりがらパック(鶏100%)</p> 
<p>(加熱処理済商品)白テープ 箱サイズ470×370×160mm</p>	<p>(加熱処理済商品)緑テープ 箱サイズ470×370×160mm</p>	<p>(加熱処理済商品)青テープ 箱サイズ470×370×160mm</p>	<p>(非加熱商品)黄テープ 箱サイズ336×250×185mm</p>
<p>141 とりがらパック(豚70%鶏30%)</p>	<p>142 チキンハム</p>	<p>143 スモークチキン</p>	<p>144 ソフトチキン</p>
			
<p>(非加熱商品)緑テープ 箱サイズ336×250×185mm</p>	<p>しっとり感のある味わい深い「チキンハム」に仕上げました。</p>	<p>レギュラーチキンのモモ肉をスモークした商品です。さまざまな用途に使える定番商品です。</p>	<p>「薩摩ハーブ悠然どり」のムネ肉を使用し、しっとりとした食感ほ他に無い味わいです。</p>
<p>145 チキンベーコンチーズボール</p>	<p>146 タコミート</p>	<p>147 軟骨入りつくね具</p>	<p>148 つくねベース</p>
			
<p>洋風タイプでチーズとベーコンがタップリ入っており、鶏肉と絶妙に合わさった1品です。</p>	<p>ホテルシェフがレシピを作った本格的なメキシコの郷土料理です。色々な料理のトッピングにも適しています。</p>	<p>非加熱の軟骨入りつくねを真空包装しております。お好みの分量でご使用ください。</p>	<p>非加熱のつくねを真空包装しております。お好みの分量でご使用ください。</p>
<p>149 手羽先餃子</p>	<p>150 鳥新のつくね</p>	<p>151 とり肉だんご</p>	<p>152 チキンボール</p>
			
<p>手羽餃子一筋三十四年サン印製の元祖手羽餃子</p>	<p>10gと15gの二種類のサイズをご用意いたしました。用途でお使い分け下さい。</p>	<p>約15gの鶏肉だんごが1パックに65個前後入った商品です。焼き鳥、お惣菜にたいへん人気な商品です。</p>	<p>一個10gと小ぶりな一口サイズのつくねです。</p>
<p>153</p>	<p>154</p>	<p>155</p>	<p>156</p>
			