

あら、ビックリ!



手羽元の骨を耳取ってみたら、 いっしょにくめでした。

きっかけは こんな声でした

とってもおいしい
部位なのに…
もっと食べて
いただきたいなあ

火が通りにくいから
調理に時間がかかっちゃう

骨があるから
食べづらくて
手も汚れるのよね…



マルイ農協 久見瀬さん



パラ凍結 便利なバラ凍結

鹿児島県・マルイ農協

産直 元気鶏
若鶏骨なし手羽元

そこで 骨をとってみたところ…

1 子どもでもパクッと
食べやすい!

2 火が通りやすく
調理時間短縮!

3 煮物・焼き物いろいろ使えて
プリプリおいしい!



手羽元は皮と肉のバランス
が良く、プリプリ感が特徴の
焼く、煮る、いろいろな方法で
食感が楽しめるようになりました!



マルイ農協 川越さん

46 冷凍 次回 2月 1回
300g

3か月/に一度
本体 348円
(税込 376円)

100g
あたり
本体 116円

イコト ずくめ だったので 昨年のデビューから
人気上昇中

声 肉が引き締まっていますがとても
おいしいです。塩こしょうをふって
グリルで焼きましたが、骨なし
なので生焼けの心配もなく
安心です。

組合員さん

声 筑前煮風の煮物にしましたの
肉に弾力がありおいしかったです。手羽元は子どもが食べ
にくいといやがるのですが、
これは食べやすくて良かったです。

組合員さん

もっと量がほしい!の声に応じて
700gの大容量が登場



新登場

47 冷凍 700g

大容量おトク
本体 798円
(税込 862円)

100g
あたり
本体 114円

生産者交流会でも
好評でした!



2015年11月21日バルコフ
生産者交流会での試食の様子

元気鶏って
他のと何が
違うん?

薬に頼らず元気!

病気予防のためのワクチン以外は
一切薬を与えていません。鶏舎の
環境を良くしたり衛生管理を厳しく
したりして、薬に頼らず「元気な鶏」
に育てます。



スピード加工で新鮮!

出荷された「元気鶏」はすぐに近くに
あるグループ内の工場加工。
その後、新鮮さを保ったまま急速
冷凍し、組合員さんのもとへお届け
しています。



生産者 一森さん

エサづくりから
生産・加工まで
すべてマルイ農協
グループで
おこなっています。

「くさみが少なくおいしい」と人気の「元気鶏」です。