

じゅわあ。

ほんのりと香る玉ねぎの甘さと、ピリツとスパイシーなとうがらしの辛さが絶妙。

さめき鳥 骨付鶏



化学調味料無添加

つつの名物

旨さの秘訣は「真空パック」

味付けした骨付鶏を、鶏の旨味がたっぷり詰まったチキンオイル（鶏油）で焼き、真空パックにします。鶏に味が充分しみ込んだら、食べる前にもう一度焼く「2度焼き」することで、さらに美味しい骨付鶏がご賞味いただけます。



香川本鷹

地域資源認定とうがらし
香川の特産農産物で、上品な香りと辛みが強い『香川本鷹』を使用しています。



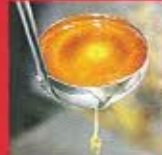
にんにく&たまねぎ

全国2位のシェアを持っている『香川県産にんにく』を使用しています。隠し味は『香川県産たまねぎ』の甘味と香りです。



瀬戸のあら塩

瀬戸内の清澄な海水を原料に、平釜で丁寧に作り上げた天然のミネラルが豊富な塩を使用しています。



鶏油（チキンオイル）

鶏の旨味がたっぷり詰まったチキンオイル（鶏油）で、じっくり焼き上げた骨付鶏。皆さまに愛され続けています。