

はかた一番どり 一羽丸ごと燻製(くんせい) (食べ方)

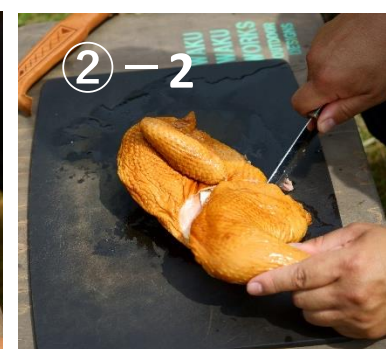


前日に、冷蔵庫で自然解凍をする。



【カットの方法】

- ①背骨に沿って2つに切り分ける。
- ②モモを筋肉に沿って切り分ける。
- ③手羽を脇から切れ目をいれ、引きはがす。



【生産～処理まですべて福岡県内

正真正銘の福岡県産です】

美味しいだけならあたりまえ。ヘルシーで安心できる鶏肉が食べたい！という、うまいもの敏感な福岡の人々のリクエストに応じて新しい鶏肉ブランドとして誕生しました。

鶏本来の風味に優れた新しい美味しさの「はかた一番どり」をどうぞたっぷりとご賞味ください。福岡農業総合試験場で開発されたはかた一番どりは、肉の旨さで評判の「横斑プリマスロック」と発育性に優れた「ホワイトロック」を交配した素材の良さがわかる肉用鶏です。

