

チキン

唐揚げ・竜田揚げ

チキンメニューには定評のある
ニチレイフーズならではの素材と調理方法にこだわった
ジューシーなおいしさです。

特撰 本和風鶏竜田揚

1kg/6袋



●植物性飼料中心で育てたこだわりの「四季鶏」を使用したしょうが醤油味の鶏竜田揚です。●鶏肉の食感、衣の白い粉ふき感にこだわりました。

揚げる 170~180℃で約3分半



【荷姿寸法】

W:362×D:279×H:196mm

品目コード:3322810 JANコード:4902130 332289 ITFコード:1 4902130 332286

粉ふき衣の鶏竜田

1kg/6袋



●手作り感がありクリスピーな食感の粉ふき衣が特徴です。●調味タレに特製の「だし醤油」を加えることで味の深みを追求しました。●もも肉

揚げる 170~180℃で約3分半



【荷姿寸法】W:358×D:278×H:186mm

品目コード:3107940 JANコード:4902130 310799 ITFコード:1 4902130 310796

サクッと鶏竜田揚げ

1kg/6袋×2合



●醤油、しょうがを効かせた和風の味付けです。●サクッと軽い食感の衣で包んだ竜田揚げです。●もも肉

揚げる 170~180℃で約3分半

【荷姿寸法】W:362×D:277×H:197mm
W:362×D:277×H:394mm

品目コード:3743000 JANコード:4902130 374302 ITFコード:1 4902130 374309

鶏もも唐揚

1kg/6袋



●植物性の飼料で育てたチキンを使用しています。●しょうがとにんにくの効いた唐揚げです。●衣はカリッと肉はジューシーに仕上げました。●もも肉

揚げる 170~180℃で約3分



【荷姿寸法】W:362×D:282×H:194mm

品目コード:3553120 JANコード:4902130 355318 ITFコード:1 4902130 355315

鶏唐揚(和風)

1kg/6袋



●醤油、しょうが、にんにく、かつお風味でバランス良く味付けしました。小麦粉主体の粉をまぶし、サクとした食感に仕上げました。●もも肉

揚げる 約180℃で約3分半



【荷姿寸法】W:360×D:285×H:195mm

品目コード:3109300 JANコード:4902130 310935 ITFコード:1 4902130 310932

じゅわっと鶏唐[®]

1kg/6袋



●濃口醤油とだし醤油を使用し、おいしさ追求した唐揚げです。●ペーストにした鶏皮を加え、2種の醤油を組み合わせること味に深みが増し、鶏本来のおいしさがじゅわっと口に広がります。●もも肉

揚げる 170~180℃で約4分



【荷姿寸法】W:358×D:278×H:186mm

品目コード:3752420 JANコード:4902130 375248 ITFコード:1 4902130 375245

T若鶏唐揚げ

1kg/6袋×2合



●醤油、しょうが、にんにくで味付けしたベーシックな唐揚げです。冷めてもやわらかな肉と軽い食感の衣が特徴です。●もも肉

揚げる 170~180℃で約4分

【荷姿寸法】W:362×D:277×H:194mm
W:362×D:277×H:388mm

品目コード:3742720 JANコード:4902130 374272 ITFコード:1 4902130 374279

若鶏唐揚げ

1kg/6袋×2合



●濃厚な風味の再仕込み醤油を使用、しょうが、にんにくをベースとしたベーシックな味付けの唐揚げです。●揚げたてはサクッと、冷めてもやわらかく食べやすい衣で、もも肉の旨味を閉じ込めました。●もも肉

揚げる 170~180℃で約4分

【荷姿寸法】W:377×D:252×H:190mm
W:377×D:252×H:380mm

品目コード:3542010 JANコード:4902130 354205 ITFコード:1 4902130 354202

和風唐揚げ

1kg/6袋×2合



●醤油、しょうが、にんにくを使用し加熱することで、旨味と香ばしさが特徴の、風味に深みのある唐揚げに仕上げました。●衣は口どけ良く、サクッと軽い食感が、肉の風味、食感を引き立てます。●もも肉

揚げる 170～180℃で3分半



【荷姿寸法】W:400×D:280×H:160mm
W:400×D:280×H:320mm

品目コード:3012710 JANコード:4902130 301278 ITFコード:1 4902130 301275

若鶏竜田揚げ

1kg/6袋×2合



●再仕込み醤油にしょうがを加えた特製タレに漬け込み、風味豊かでやわらかな食感の竜田揚げに仕上げました。●衣の「粉吹き」感にこだわりました。●もも肉

揚げる 170～180℃で約3分半



【荷姿寸法】W:377×D:252×H:190mm
W:377×D:252×H:380mm

品目コード:3322700 JANコード:4902130 332272 ITFコード:1 4902130 332279

鶏からあげ(竜田)

1kg/6袋×2合



●むね肉をやわらか処理し、手もみ風衣で包みました。●醤油、しょうがでベーシックな竜田風味に仕上げています。●手もみ風の衣は冷めてもやわらかく、時間がたってもおいしく食べられます。●むね肉

揚げる 170～180℃で約3分半



【荷姿寸法】W:377×D:252×H:190mm
W:377×D:252×H:380mm

品目コード:3581200 JANコード:4902130 358128 ITFコード:1 4902130 358125

鶏からあげ(醤油味)

1kg/6袋×2合



●むね肉をやわらか処理し、ふんわりとした衣で包むことで食べやすく仕上げました。醤油、しょうが、にんにくのベーシックな味付けです。●一つずつ手作業でまぶした衣は冷めてもやわらかく、時間がたってもおいしく食べられます。●むね肉

揚げる 170～180℃で約3分半



【荷姿寸法】W:377×D:252×H:190mm
W:377×D:252×H:380mm

品目コード:3581110 JANコード:4902130 358111 ITFコード:1 4902130 358118

ご当地シリーズ 唐揚げ(中津風にんにくしょうゆ味)

1kg/6袋



●大分中津の唐揚げ有名店のレシピを参考に、醤油とにんにくベースの調味タレでしっかり味付けした唐揚げです。●隠し味に一味唐辛子を使用しています。●もも肉

揚げる 170～180℃で約3分半



【荷姿寸法】W:362×D:277×H:197mm

品目コード:3240310 JANコード:4902130 324031 ITFコード:1 4902130 324038

ご当地シリーズ 唐揚げ(北海道ザンギ風)

1kg/6袋



●北海道のザンギの特徴である、にんにく、しょうがベースの調味タレでしっかりと味付けした唐揚げです。●もも肉

揚げる 170～180℃で約3分半



【荷姿寸法】W:362×D:277×H:197mm

品目コード:3239710 JANコード:4902130 323973 ITFコード:1 4902130 323970

ちょびチキ

500g/12袋



●若鶏のむね肉を使用した一口サイズの唐揚げです。●アレンジメニューの素材としても使いやすい一品です。

揚げる 170～180℃で約1分半

焼く フライパンに油を多めにひき、弱火～中火で全体がきつね色になるまで



【荷姿寸法】W:450×D:245×H:189mm

品目コード:3579210 JANコード:4902130 357923 ITFコード:1 4902130 357920

甘酢さっぱりたれづけ唐揚げ(アセロラビューレ入り) 1kg/8袋



●若鶏の唐揚げを、アセロラビューレ入りですっきりとした酸味に仕上げた特製タレで和えました。●レンジで温めても自然解凍でもおいしく召し上がれます。●もも肉

電子レンジ 2分40秒/6個(600W)

自然解凍 室温(約20℃)で約1時間半

蒸す 袋ごと約25分



【荷姿寸法】W:358×D:278×H:240mm

品目コード:3125210 JANコード:4902130 312526 ITFコード:1 4902130 312523

チキン

フライドチキン

確かな素材と調理技術で
メニューバリエーションを広げます。

Tフライドチキン100(サイ)

500g(5本入)/10袋×2合



●サクッとした衣とジューシーな肉質が特徴のフライドチキンです。●骨ばなれを良くするために、骨に沿って切り込みを入れて開いています。

揚げる 170～180℃で約6分



【荷姿寸法】W:407×D:302×H:164mm
W:407×D:302×H:328mm

品目コード:3693100 JANコード:4902130 369315 ITFコード:1 4902130 369312

Tフライドチキン100(ドラム) 500g(5本入)/10袋×2台



●サクッとした衣とジューシーな肉質が特徴のフライドチキンです。●骨ばなれを良くするために、骨に沿って切り込みを入れて開いています。

揚げる 170~180℃で約6分



【荷姿寸法】W:407×D:302×H:164mm
W:407×D:302×H:328mm

品目コード:3692300 JANコード:4902130 369230 ITFコード:1 4902130 369237

Rフライドチキン100(ドラム&サイ) 1kg(10本入)/8袋



●ほどよくスパイスが効いたフライドチキンです。●軽い食感の衣と、やわらかな肉の食感が特徴です。●肉離れをよくするために、骨の両側からスリットを入れてあります。

揚げる 170~180℃で約6分



【荷姿寸法】W:422×D:332×H:195mm

品目コード:3690300 JANコード:4902130 369032 ITFコード:1 4902130 369039

骨なしフライドチキン 800g(10枚入)/6袋×2台



●若鶏のもも肉にスパイスとハーブを効かせ風味豊かなフライドチキンに仕上げました。●惣菜やスナックとしても、ベーカリーの具材にもぴったりの一品です。

揚げる 170~180℃で約4分



【荷姿寸法】W:387×D:257×H:180mm
W:387×D:257×H:360mm

品目コード:3033510 JANコード:4902130 303357 ITFコード:1 4902130 303354

フライドチキンフィレ(骨なし) 750g(10枚入)/6袋×2台



●若鶏のもも肉を冷めてもやわらかくジューシーになるようにしっかりと調味液にしみこませ、サクッとした衣で揚げました。●15種類のスパイスとハーブで味付けしたごはんのおかずにもおつまみにもぴったりな一品です。

揚げる 170~180℃で約3分半



【荷姿寸法】W:387×D:257×H:200mm
W:387×D:257×H:400mm

品目コード:3371600 JANコード:4902130 337161 ITFコード:1 4902130 337168

フライドサラダチキンフィレ(ミニ) 700g(20枚入)/6袋×2台



●若鶏のもも肉を冷めてもやわらかくジューシーになるようにしっかりと調味液にしみこませ、パン粉入りのサクッとした衣で揚げました。●シンプルな塩味ベースに15種類のスパイスとハーブを配合。●ごはんのおかずとしてだけでなく、サラダのトッピング等にもぴったりな商品です。

揚げる 170~180℃で約2分半



【荷姿寸法】W:402×D:252×H:169mm
W:402×D:252×H:338mm

品目コード:3502100 JANコード:4902130 350214 ITFコード:1 4902130 350211

チキン

その他フライ

素材のおいさと加工技術を活かし、
バラエティー豊富なメニュー展開をバックアップします。

大分風とり天 1kg/6袋×2台



●棒状にカットした若鶏のささみを、てんぷら衣でふんわり包んだとり天です。●大分発祥のとり天のように、醤油、しょうがで下味を付けました。●お好みでポン酢タレを付けてお召し上がりください。

揚げる 170~180℃で約2分半



【荷姿寸法】W:417×D:252×H:210mm
W:417×D:252×H:420mm

品目コード:3222600 JANコード:4902130 322266 ITFコード:1 490230 322263

大分風とり天M 900g(30枚入)/6袋×2台



●鶏のもも肉にかつおと昆布の旨味が効いた特製つゆで下味をつけ、軽い食感の天ぷら衣をつけて揚げました。●短時間で調理することができるので、肉のジューシーでしっとりとした食感が特徴の商品です。

揚げる 170~180℃で約2分半



【荷姿寸法】W:430×D:280×H:165mm
W:430×D:280×H:330mm

品目コード:3626700 JANコード:4902130 362675 ITFコード:1 4902130 362672

梅しそ竜田揚げ 750g(30枚入)/6袋×2台



●鶏むね肉に梅ソースと大葉をのせて衣で包みました。爽やかな梅の酸味と大葉の香りが鶏むね肉によく合います。●惣菜のおかずや、オードブルの一品など幅広い用途に使用できます。

揚げる 170~180℃で2分半~3分



【荷姿寸法】W:420×D:270×H:155mm
W:420×D:270×H:310mm

品目コード:3691500 JANコード:4902130 369155 ITFコード:1 4902130 369152

鶏の天ぷら(梅しそ) 850g(25枚入)/4袋×2台



●鶏むね肉に梅肉・大葉をのせて天ぷら衣で包みました。梅の酸味と大葉の香りが鶏むね肉にほどよくマッチしています。●手作り感がありサクッとした食感の天ぷら衣も特徴です。

揚げる 170~180℃で約3分半



【荷姿寸法】W:366×D:286×H:126mm
W:366×D:286×H:252mm

品目コード:3513810 JANコード:4902130 351389 ITFコード:1 4902130 351386

鶏ささみフリッター

650g(10本入)/6袋×2合



●若鶏のささみ1本をまるごと使用したフリッターです。●ふんわりとした天ぷら風の衣とやわらかな肉感が特徴です。●薄味に仕上げましたのでソースと合わせたり、トッピングや料理のつけあわせ等、様々な食シーンでご使用いただけます。

揚げる 170~180℃で約5分



【荷姿寸法】W:397×D:287×H:129mm
W:397×D:287×H:258mm

品目コード:3328600 JANコード:4902130 332869 ITFコード:1 4902130 332866

若鶏しょうゆ香り揚げ

1kg(10枚入)/4袋×2合



●若鶏のむね肉を、しょうが、にんにくを効かせた和風のタレで調味し、竜田風の衣で包みました。●ご飯によく合うボリューム感のある一品です。

揚げる 170~180℃で約4分



【荷姿寸法】W:470×D:260×H:100mm
W:470×D:260×H:200mm

品目コード:3110500 JANコード:4902130 311055 ITFコード:1 4902130 311052

若鶏しょうゆ香り揚げ 80 | 90

800g(10枚入)/6袋×2合、900g(10枚入)/6袋×2合



●若鶏のむね肉を、しょうが、にんにくを効かせた和風のタレで調味し、竜田風の衣で包みました。●ご飯によく合うボリューム感のある一品です。

揚げる 170~180℃で約3分半

【荷姿寸法】

800g W:390×D:280×H:140mm
W:390×D:280×H:280mm
900g W:440×D:260×H:140mm
W:440×D:260×H:280mm

800g

900g



800g 品目コード:3605600 JANコード:4902130 360565 ITFコード:1 4902130 360562

900g 品目コード:3194400 JANコード:4902130 319440 ITFコード:1 4902130 319447

若鶏しょうゆ香り揚げ75

750g(10枚入)/6袋×2合



●若鶏のむね肉をしょうが、にんにくを効かせた和風醤油タレに漬け込み、竜田風の衣で仕上げました。●ご飯に良く合うボリューム感のある一品です。

揚げる 170~180℃で約3分半



【荷姿寸法】W:385×D:265×H:155mm
W:385×D:265×H:310mm

品目コード:3526700 JANコード:4902130 352676 ITFコード:1 4902130 352673

若鶏しょうゆ香り揚げM

1kg(20枚入)/4袋×2合



●若鶏のむね肉をしょうが、にんにくを効かせた和風のタレで調味し、竜田風の衣で包みました。●仕出し弁当やテイクアウト弁当等の主菜に最適なサイズです。

揚げる 170~180℃で約3分



【荷姿寸法】W:400×D:260×H:125mm
W:400×D:260×H:250mm

品目コード:3111800 JANコード:4902130 311185 ITFコード:1 4902130 311182

若鶏しょうゆ香り揚げミニ

900g(30枚入)/6袋×2合



●人気の若鶏しょうゆ香り揚げを、使いやすいミニサイズに仕上げました。●若鶏のむね肉を、しょうが、にんにくを効かせた和風のタレで調味し、竜田風の衣で包みました。●弁当の副菜等に最適です。

揚げる 170~180℃で約3分

オープン 200~220℃で約12分



【荷姿寸法】W:400×D:260×H:150mm
W:400×D:260×H:300mm

品目コード:3111000 JANコード:4902130 311109 ITFコード:1 4902130 311106

若鶏みそ香り揚げ

800g(10枚入)/6袋×2合



●若鶏のむね肉を辛口味噌入りの調味タレに漬け込み、竜田風の衣で包みました。●むね肉のあっさりした風味に、コクのある味噌の風味がよく合います。●むね肉らしい三角形の形状が特徴的です。

揚げる 170~180℃で約3分半



【荷姿寸法】W:390×D:280×H:140mm
W:390×D:280×H:280mm

品目コード:3902610 JANコード:4902130 390265 ITFコード:1 4902130 390262

若鶏ごま香り揚げミニ

900g(30枚入)/6袋×2合



●若鶏のむね肉を、2色のごまをふんだんに加えた衣で包みました。●むね肉のあっさりした風味に、ごまの香ばしい風味がよく合います。●惣菜のおかずや、オードブルの一品など幅広い用途に使用できます。

揚げる 170~180℃で約2分半



【荷姿寸法】W:382×D:262×H:169mm
W:382×D:262×H:338mm

品目コード:3032200 JANコード:4902130 303227 ITFコード:1 4902130 303224

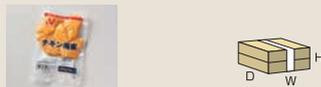
チキン南蛮

685g(5枚入)/4袋×2合



●フライ後、酸味の効いた南蛮タレに漬けてしっかり味付けをしています。●むね肉

揚げる 冷蔵庫(10℃)で15時間程度解凍後 170~180℃で1分~1分半



【荷姿寸法】W:282×D:250×H:134mm
W:282×D:250×H:268mm

品目コード:3394320 JANコード:4902130 339431 ITFコード:1 4902130 339438

チキンナゲット(プレーン)

1kg/6袋



●あっさりとした風味とやわらかな食感が特徴のチキンナゲットです。●おやつやおつまみに最適です。サービスエリア等のスナックコーナーでも便利にご利用いただけます。

揚げる 170~180℃で約2分半



【荷姿寸法】 W:444×D:292×H:149mm

品目コード:3886710 JANコード:4902130 388675 ITFコード:1 4902130 388672

鶏皮せんべい

500g/6袋×2合



●おつまみやスナックに最適な、鶏皮の唐揚げです。●カリッとした食感が特徴です。

揚げる 170~180℃で約2分



【荷姿寸法】 W:407×D:275×H:143mm
W:407×D:275×H:286mm

品目コード:3230120 JANコード:4902130 323010 ITFコード:1 4902130 323017

骨なしチキンバー

1kg(42本入)/6袋×2合



●スティック状にカットした若鶏のもも肉を「タレなじみ」の良い衣で包みました。●アレンジメニューの素材として幅広くご利用いただけます。

揚げる 170~180℃で約3分



【荷姿寸法】 W:422×D:272×H:154mm
W:422×D:272×H:308mm

品目コード:3539220 JANコード:4902130 353925 ITFコード:1 4902130 353922

骨なしチキンバー(むね肉)

1kg(42本入)/6袋×2合



●スティック状にカットした若鶏のむね肉を「タレなじみ」の良い衣で包みました。●アレンジメニューの素材として幅広くご利用いただけます。

揚げる 170~180℃で約3分



【荷姿寸法】 W:422×D:272×H:154mm
W:422×D:272×H:308mm

品目コード:3041210 JANコード:4902130 304125 ITFコード:1 4902130 304122

W鶏軟骨唐揚げ(むね&ひざ)

500g/12袋×2合



●むね軟骨とひざ軟骨の2種類の鶏軟骨が楽しめます。●1袋あたり、むね&ひざ=約3:2の割合です。

揚げる 170~180℃で約2分



【荷姿寸法】 W:410×D:300×H:135mm
W:410×D:300×H:270mm

品目コード:3692200 JANコード:4902130 369223 ITFコード:1 4902130 369220

チキン

ステーキ

チキンメニューの定番のひとつ、チキンステーキを
お手軽に提供できる商品群です。

チキンステーキ170(プレーン)

850g(5枚入)/6袋×2合



●しっかりとした肉の食感とシズル感のある見栄えが特徴です。●アレンジメニューの素材として使いやすいよう薄味に仕立てています。

オープン 180℃で約16分



【荷姿寸法】 W:362×D:282×H:194mm
W:362×D:282×H:388mm

品目コード:3494800 JANコード:4902130 349485 ITFコード:1 4902130 349482

鶏ももステーキ

850g(5枚入)/6袋×2合



●若鶏のもも肉を使用したチキンステーキです。●オープン調理で簡単に焼き色がつけます。●薄味に仕立てていますので、ソースとの組み合わせでさまざまなメニュー展開が可能です。

オープン 180℃で約16分



【荷姿寸法】 W:449×D:329×H:128mm
W:449×D:329×H:256mm

品目コード:3192800 JANコード:4902130 319280 ITFコード:1 4902130 319287

Gグリルチキンステーキ

950g(5枚入)/4袋×2合



●若鶏のもも肉(骨なし)を使用した大型のチキンステーキです。●歯切れの良い肉の食感とジューシー感が特徴です。●アレンジメニューの素材として使いやすいよう薄味に仕立てています。

オープン 180℃で約18分



【荷姿寸法】 W:397×D:287×H:134mm
W:397×D:287×H:268mm

品目コード:3328300 JANコード:4902130 332838 ITFコード:1 4902130 332835

Gグリルチキンステーキ(レギュラー)600g(5枚入)/8袋×2合



●若鶏のもも肉(骨なし)を使用したチキンステーキです。●歯切れの良い肉の食感とジューシー感が特徴です。●アレンジメニューの素材として使いやすいよう薄味に仕立てています。

オープン 180℃で約13分 **電子レンジ** 600W 3分30秒/枚
1400W 1分/枚



【荷姿寸法】 W:381×D:271×H:155mm
W:381×D:271×H:310mm

品目コード:3392400 JANコード:4902130 339240 ITFコード:1 4902130 339247

Gグリルチキンミニ

1kg/4袋×2合



●若鶏のもも肉(骨なし)を使用した、一口サイズのチキンステーキです。●歯切れの良い肉の食感とジューシー感が特徴です。●アレンジメニューの素材として使いやすいよう薄味に仕立てています。

オープン 180℃で約10分



【荷姿寸法】W:397×D:287×H:134mm
W:397×D:287×H:268mm

品目コード:3328500 JANコード:4902130 332852 ITFコード:1 4902130 332859

鶏もも肉の熟成照焼き

130g/5袋×8袋×2合



●若鶏のもも肉(骨なし)を、たまり醤油を加えた特製タレにじっくり漬け込み、肉の中で味をしみこませてから、焼き上げました。●ポイル、オープン、解凍後揚げ調理とマルチ調理が可能です。●内袋(5食)JANあり(JAN:4902130 369179)

ポイル 約10分 **揚げる** 解凍後170~180℃で1分半~2分
オープン 180℃で約12分



【荷姿寸法】W:422×D:332×H:160mm
W:422×D:332×H:320mm

品目コード:3691600 JANコード:4902130 369162 ITFコード:1 4902130 369169

一口チキンステーキ(プレーン)

1kg/4袋×2合



●野菜やソースと組み合わせることで、様々なメニュー展開が可能な一口サイズのチキンステーキです。どのようなソースにも合うように、薄味に仕立てています。

揚げる 170~180℃で約2分 **オープン** 180℃で約10分
蒸す 約6分



【荷姿寸法】W:397×D:287×H:134mm
W:397×D:287×H:268mm

品目コード:3748600 JANコード:4902130 374869 ITFコード:1 4902130 374866

鶏ももステーキミニ

1kg/4袋×2合



●若鶏のもも肉のチキンステーキを一口サイズに仕上げました。●オープン調理だけでなく、フライ調理でも簡単に焼き色がつきます。●ソースとの組み合わせでさまざまなメニュー展開できるように、薄味に仕立てています。

揚げる 170~180℃で約2分 **オープン** 180℃で約10分
蒸す 約6分



【荷姿寸法】W:390×D:275×H:120mm
W:390×D:275×H:240mm

品目コード:3193000 JANコード:4902130 319303 ITFコード:1 4902130 319300

焼き目がつくチキンステーキ 1100g(10枚入)/4袋×2合



●揚げ調理でも、こんがり焼いたような皮の焼き目が魅力のチキンステーキです。

揚げる 170~180℃で約4分 **オープン** 180℃で20~25分



【荷姿寸法】W:422×D:282×H:124mm
W:422×D:282×H:248mm

品目コード:3503100 JANコード:4902130 350313 ITFコード:1 4902130 350310

焼き目がつくチキンステーキミニ 680g(20枚入)/6袋×2合



●揚げ調理でも、こんがり焼いたような皮の焼き目が魅力のチキンステーキです。●ミニタイプなので、組み合わせ次第で主菜にも副菜にもアレンジ自由自在です。

揚げる 170~180℃で約2分半
オープン 180℃で20~25分



【荷姿寸法】W:362×D:215×H:179mm
W:362×D:215×H:358mm

品目コード:3505300 JANコード:4902130 350535 ITFコード:1 4902130 350532

チキン

焼き物

おいしさを使い勝手を考えた
オリジナルの焼き物メニューです。

あぶり焼きチキンV(ガーリック) | 特あぶり焼きチキンV(ガーリック)

1200g(30本入)/4袋×2合、1050g(30本入)/4袋×2合



●若鶏の手羽元の開きを使い、余分な脂肪分を落としながらじっくり焼き上げました。●食欲をそそるガーリック風味。●時間がたっても照り感が続くことにこだわりました。

揚げる 170~180℃で約2分
毎170~180℃で約1分半
オープン 180℃で約15分
毎180℃で約13分



【荷姿寸法】

W:410×D:290×H:140mm
W:410×D:290×H:280mm
特 W:412×D:282×H:139mm
W:412×D:282×H:278mm

品目コード:3853140 JANコード:4902130 385315 ITFコード:1 4902130 385312
特品目コード:3519500 JANコード:4902130 351952 ITFコード:1 4902130 351959

Tあぶり焼きチキンV(ガーリック) 1350g(30本入)/4袋×2合



●若鶏の手羽元の開きを使い、余分な脂肪分を落としながらじっくり焼き上げました。●食欲をそそるガーリック風味。●時間がたっても照り感が続くことにこだわりました。

揚げる 170~180℃で約2分
オープン 180℃で約15分



【荷姿寸法】W:402×D:292×H:163mm
W:402×D:292×H:326mm

品目コード:3204230 JANコード:4902130 320422 ITFコード:1 4902130 320429

特あぶり焼きチキン(レモン&バジル味) 1050g(30本入)/4袋×2合



●若鶏の手羽元の開きを使い、余分な脂肪分を落としながらじっくり焼き上げました。●さわやかなレモンと香り高いバジルの風味が食欲をそそります。

揚げる 170~180℃で約1分半

オープン 180℃で約13分



【荷姿寸法】W:380×D:280×H:145mm
W:380×D:280×H:290mm

品目コード:3902010 JANコード:4902130 390203 ITFコード:1 4902130 390200

こんがり骨付きチキン(ドラム)90 450g(5本入)/10袋×2合



●揚げ調理でも、こんがり焼き目が付く骨付きチキンです。●しょうがとんにくの風味が効いた醤油風味の香ばしさが、食欲をそそります。

揚げる 170~180℃で約4分

オープン 180℃で20~25分



【荷姿寸法】W:352×D:242×H:229mm
W:352×D:242×H:458mm

品目コード:3399600 JANコード:4902130 339967 ITFコード:1 4902130 339964

手羽先あぶり焼き(胡椒風味)(S) 880g(20本入)/4袋×2合



●甘辛い手羽先にこしょうでアクセントを効かせました。●おつまみに最適です。

揚げる 170~180℃で約2分半



【荷姿寸法】W:395×D:285×H:134mm
W:395×D:285×H:268mm

品目コード:3335210 JANコード:4902130 333521 ITFコード:1 4902130 333528

炭火焼 鶏つくね 1kg(10個入)/5袋×2合



●しっかりした肉の食感が特徴のつくねです。●軟骨の食感の楽しさと炭火焼きの香りが食欲をそそります。

オープン 180℃で約18分 **蒸す** 約15分

電子レンジ 3分(1個(600W)) 1分15秒/1個(1400W)



【荷姿寸法】W:330×D:210×H:185mm
W:330×D:210×H:370mm

品目コード:3311700 JANコード:4902130 331176 ITFコード:1 4902130 331173

炭火焼 ミニ鶏つくね 720g(20個入)/6袋×2合



●若鶏のもも肉を使用したつくねです。●炭火焼き特有の香ばしさが食欲をそそります。●弾力感と程よいジューシーな肉食感にこだわりました。●軟骨の食感が程よいアクセントになっています。

オープン 180℃で約12分 **蒸す** 約10分

電子レンジ 1分20秒/1個(600W) 30秒/1個(1400W)



【荷姿寸法】W:405×D:270×H:125mm
W:405×D:270×H:250mm

品目コード:3529200 JANコード:4902130 352928 ITFコード:1 4902130 352925

炭火焼鶏ももカット IQF 500g/12袋×2合



●一口サイズにカットした鶏もも肉を炭火で香ばしく焼き上げました。●1回凍結しているため、必要な分だけ調理可能です。●自然解凍するだけでもおいしいので、早くお召し上がりください。また串/バタ/ピザ等、様々なトング具材としてお使いいただけます。

自然解凍 室温(約20℃)で約2時間 **電子レンジ** 1分40秒/100g(600W)

オープン 180℃で約6分 **蒸す** 約4分

揚げる 170~180℃で約1分20秒 **煮る** タレに入れて加熱



【荷姿寸法】W:392×D:342×H:155mm
W:392×D:342×H:310mm

品目コード:3222710 JANコード:4902130 322273 ITFコード:1 4902130 322270

新鮮砂肝焼き 500g/12袋×2合



●若鶏の砂肝を丁寧に処理してから、しっかりと下味を付けました。●素材のおいしさが活かされていますので、そのまま揚げてちよつとしたサイドメニューに、野菜等を加えてアレンジしてもおいしく召し上がれます。

揚げる 170~180℃で約1分



【荷姿寸法】W:430×D:300×H:135mm
W:430×D:300×H:270mm

品目コード:3866130 JANコード:4902130 386619 ITFコード:1 4902130 386616

若鶏の砂肝焼き 500g/12袋×2合



●若鶏の砂肝を醤油ベースのタレで味付けしました。●しっかりと漬けていますので中心まで味が染み込んでいます。●コリコリした食感が特徴です。

揚げる 170~180℃で約1分



【荷姿寸法】W:432×D:302×H:144mm
W:432×D:302×H:288mm

品目コード:3168500 JANコード:4902130 316852 ITFコード:1 4902130 316859

チキン

その他

チキン・合鴨加工品

ニチレイフーズだからできる
素材を活かしたメニューです。

Newホワイトチキン 4kg/2合



●鶏のむね肉を使った、1枚肉仕立てのジューシーな蒸し鶏です。●あっさりとした味付けで、和・洋・中、様々な料理素材として活用できます。

自然解凍 室温(約20℃)で160~170分

流水解凍 20~25分



【荷姿寸法】W:425×D:300×H:92mm
W:425×D:300×H:184mm

品目コード:3399800 JANコード:4902130 339981 ITFコード:1 4902130 339988

蒸し鶏ほぐし身

500g/10袋



●鶏のむね肉に薄味を付けて蒸し、丹念に手でほぐしました。●サラダ、パンパングー等にびったり。

自然解凍 冷蔵庫(約10℃)で15時間程度



【荷姿寸法】 W:350×D:215×H:150mm

品目コード:3316030 JANコード:4902130 331602 ITFコード:010 4902130 331601

蒸し鶏ささみほぐし身 IQF

500g/12袋×2合



●鶏のささみに薄味を付けて蒸し、丹念に手でほぐしました。●パラ凍結しているため、必要な分だけ解凍し、無駄なくお使いいただけます。●サラダや種類のトッピング、和え物の素材として等、様々なメニューにアレンジが可能です。

自然解凍 室温(約20℃)で約1時間半

電子レンジ 1分20秒/100g(600W)



【荷姿寸法】 W:422×D:332×H:180mm
W:422×D:332×H:360mm

品目コード:3223100 JANコード:4902130 322310 ITFコード:1 4902130 322317

新鮮鶏レバー煮込み

500g/20袋、1kg/4袋×2合



●「薩摩ハーブ悠然どり」の新鮮なレバーを使用しています。●再仕込み醤油を使用したしょうが風味のタレで煮込みました。

ポイル 500g 6~7分 1kg 7~8分 **蒸す** 500g 9~10分

【荷姿寸法】

500g W:430×D:310×H:150mm

1kg W:375×D:265×H:90mm

W:375×D:265×H:180mm

500g

1kg



500g 品目コード:3250000 JANコード:4902130 325007 ITFコード:1 4902130 325004

1kg 品目コード:1004300 JANコード:4902130 100437 ITFコード:1 4902130 100434

新鮮レバー焼き

1kg/4袋×2合



●「薩摩ハーブ悠然どり」の新鮮なレバーを使用しています。●表面はこんがり、中はしっかりと丁寧に焼き上げました。●しょうがベースのさっぱりした味わいです。

ポイル 5~6分



【荷姿寸法】 W:375×D:265×H:90mm
W:375×D:265×H:180mm

品目コード:3453300 JANコード:4902130 345333 ITFコード:1 4902130 345330

合鴨スライスパストラミ

500g/12袋×2合



●合鴨肉にスパイスをまぶしてから燻製し、パストラミに仕上げました。●自然解凍するだけでお使いいただけますので、パン、サラダ、オードブル等様々な具材としてお使いいただけます。

自然解凍 冷蔵庫で一晩



【荷姿寸法】 W:400×D:275×H:180mm
W:400×D:275×H:360mm

品目コード:3691000 JANコード:4902130 369100 ITFコード:1 4902130 369107