

これぞ、
鶏らしく育てた
鶏肉のおいしさ！



調理例

■ご注文2月16日(月)~20日(金) / お届け 2月23日(月)~27日(金)

特別
価格

米沢郷鶏モモ肉

弾力とうまみの濃さが特徴。量目調整のため、小肉が入る場合があります。ペアパック。仕上期の飼料に国産米を20%配合。

冷凍



産直	コトコト	きなり	きなりセレクト
お米 20	433	431	342602
GMO にNO!	430g	908円 (税込981円)	

♪オススメレシビも♪
裏面も
チェック

私たち、産地へ行ってきました！

『米沢郷鶏』のおいしさのひみつ。



パルシステム埼玉の役員・理事が9月28日～29日の日程で産直産地 米沢郷牧場と(株)パル・ミートを訪れ、産地の取り組みや徹底した品質管理について学びました。

参加した役員のコメント

昨年9月に米沢郷牧場へ行ってきました。40年以上、抗生物質や合成抗菌剤を飼料に使わない方法で鶏を育てているそうです。鶏肉は安全で安心なうえに、臭みが少なく味がしっかり。

我が家ではシンプルなチキンソテーが1番人気ですが、冬はシチューやトマト煮込みにしてもとてもおいしいです♪

常任理事 長妻

米沢郷牧場で自然(資源)循環型農業リサイクルシステムを導入されていると学びました。おいしい鶏肉を届けてくれる産直産地のことを組合員の皆さんに食べて知って欲しいです。

米沢郷の鶏肉は味も旨味もしっかりあるので余計な味付けをしなくてもとってもおいしいですよ♪

理事 高木

米沢郷牧場でお話を伺いました。生産者の皆さんは、効率より鶏の健康を一番に考えた飼育に取り組んでいます。例えば、鶏の腸内環境を整える発酵飼料は全て手づくりしているそうです。塩を振って焼くだけでおいしいですが、煮物やお雑煮などの汁ものにも重宝します。冷凍庫にあるととても便利です。

理事 久保田



米沢郷で見て、聞いて、納得しました。10年後も、この「おいしい」を食卓に！一緒に産地を買い支えましょう。



おすすめ！

鶏肉とトマトの煮込み



材料【2人分】
・鶏モモ肉 200g
・カットトマト 185g
・玉ねぎ 1/4個
・ズッキーニ 1/4本
・しいたけ 1個
・にんにく 1片
・コンソメ(顆粒) 小さじ1/2
・塩 適量
・こしょう 適量
・イタリアンパセリ 適宜
・オリーブオイル 大さじ1

作り方

- ①解凍した鶏肉は水けをふき取り、大きめのひと口大に切り、塩・こしょう(各適量)する。玉ねぎはくし形切りにする。ズッキーニは幅1cmに切る。しいたけは6等分に切る。にんにくはみじん切りにする。
- ②フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れて熱し、香りが立ったら鶏肉を入れ、全体に焼き目を付ける。水(1/2カップ)、カットトマト、コンソメ、玉ねぎ、しいたけ、ズッキーニを加え15分煮る。
- ③塩・こしょうで味を調え、器に盛り、好みでイタリアンパセリを添える。

パルシステムのレシピサイト
だいたいどこログはこちら

