

Keyword

- 04 -

凍ったまま食べる スナック唐揚げ

カリッザクとした新食感に夢中!
解凍いらずのスナック唐揚げ

アツアツを頬張り、じゅわっとあふれるジューシーな肉汁を楽しむのが醍醐味の唐揚げ。その常識を覆す新商品を発見! 「カリッとちきん」は、鹿児島県で鶏肉の加工食品を販売する「かごしま旅の駅 魔猿城」が開発した凍ったまま食べる唐揚げ。甘辛い秘伝のタレや絶妙な食感が完成するまで、2年もの歳月がかかったそう。カラッと揚がった唐揚げは、まさに新食感。ぜひ試してみてください!

最初は半信半疑で食べてみましたが、ひんやり冷たくてパリパリとした食感がヤミツキに! 子どもから大人まで好きな甘辛味なので、一度食べてみてください!



Editor
Nashimoto

【問い合わせ先】

かごしま旅の駅 魔猿城

☎0120-037-303(通話無料) 氷水曜 〓masarujo.jp



カリッとちきん(38g)
270円

厳選した南九州産の鶏肉を使用。秘伝のタレには、鹿児島県の黒酢や黒糖、黒酒、塩を使っている。冷凍庫で約1年間保存可能。



Point 1
レンジで温めるのは厳禁! カリカリザクザク食感と鶏のうま味を存分に楽しむためには、冷凍庫から出してすぐ食べるのがおすすめ。



Point 2
鹿児島県で作られた調味料を合わせた秘伝の甘辛ダレは、お酒との相性も抜群。手間なく食べられるのでストックしておくも便利。



Point 3
サラダにトッピングすれば、味と食感のアクセントに。ほかにも、うどんやそばにのせたり、おにぎりの具材にしてもおいしい。