



# 「脆皮鶏」取り扱っています!!



## 脆皮鶏 1羽 (約1kg) 不定貫

国産鶏を1羽丸ごと使用。身を開いてありますので扱いやすく提供もしやすいとご好評です。  
あらかじめ解凍しておき、スチコンなどで身を温めます。皮をパリッと仕上げるために250℃程度の油を皮目にかけてください。

ご存知の方も多いと思いますが、脆皮鶏(ツーピーチー、ツイピージー)は鶏肉で作った北京ダックのような一品で、パリパリ食感の皮だけでなくジューシーな肉も楽しめる広東生まれの一品です。

鶏肉のパリパリした皮としっかりとジューシーな肉をどちらも楽しめますので、日本でも人気となりそうなメニューですが、あまりメジャーでないのは仕込みに時間がかかるためメニューに載せていらっしやるお店が少ないことも一因かと思えます。

そこで今回は、食肉加工・販売で定評のある株式会社 藤屋から、本格的な調理法で作られた半完成品の脆皮鶏をご紹介します。面倒な仕込みをすべて行っておきましたので、お店では解凍した後に温め、熱い油をかけていただくだけでOKです。

ほかにご紹介する商品もすべて本格的な調理法で作られ、またアレンジのしやすい味付けとなっており厨房では簡単なひと手間でお使いいただけます。前菜や一品メニュー、またはお節にと大活躍することと思えます。



## 広東風チャーシュー 0.3-0.9kg 不定貫

豚肩ロースを特製ダレに漬け込み、釜で焼き上げる本場そのまの製法で作られたチャーシューです。成型せずに自然な形で仕上げているので不定貫でのお届けとなっております。解凍後そのまま、またはお好みでアレンジしてお使いください。



## 蜜汁チャーシュー 約300g 不定貫

豚肩ロースを特製の蜜にくぐらせ、やわらかな味に仕上げました。広東風と比べるとやや小ぶりですが身質もやわかくなっています。照りもあり、ほどよく焼き目もついています。



## 樟茶鴨子 (スモークダック) 1羽 (約1.2kg)

四川料理で代表とされる鴨の燻製料理です。燻製する事により焼鴨とは違った味わいがあります。一度蒸した後、油で揚げてご使用ください。1羽単位でのお届けとなります。



## 腸詰 1kg

中国風のソーセージです。スライスして白髪ネギや甜麺醤等をお好みでつけてお召し上がりください。和え物・炒め物・焼飯(炊込みご飯)等具材としても最適で各種料理に御使用頂けます。

※パソコンやスマートフォンで簡単に発注や商品検索ができるようになりました。  
※ご登録・ご利用は無料です。

[ANNKIKY WEB](#)[検索](#)

食で文化を、システムで未来を

## アンキッキ協栄 株式会社

ご注文・お問い合わせは **イーナイーナ** オール無料

**0120-171706**

携帯電話からのご注文は

**TEL: 072-641-8421**

〒568-0094 大阪府茨木市桑原1-1

e-mail: info@e-kyoei.co.jp

URL: http://www.e-kyoei.co.jp

### 編集後記

月末の金曜日、15時を目安に早目の帰社を促す「プレミアムフライデー」が、2月24日に始まりました。給与支給日直後になりやすいこの日に消費を喚起することを目的としています。

しかし、民間企業の調査では、首都圏で実施・奨励した企業は1割にも届かず、実際に早く帰ることが出来た人は3.7%にとどまったことが分かりました。

外食業界でもプレミアムフライデーに対応した販促や、営業時間を早めるなどの取り組みを行いました。実際に早く帰ることが出来た人で外食をして過ごしたのは約3割となっており、本格的なサービス提供までは時間がかかりそうです。