

世代を越えて食べ継がれるソウルフード「鶏ちゃん」

ツキ市子通信

岐阜の郷土料理を味わう
ホッとする「鶏ちゃん」



「鶏ちゃん」

鶏ちゃんとは、醤油や味噌、塩をベースとしたタレで味付けした一口大の鶏肉を、キャベツや玉ねぎなどの野菜と一緒に炒めて食べる下呂市を中心とする南飛騨地方や郡上市を中心とした奥美濃地方、加子母・付知など中津川市北部を発祥とした郷土料理です。多くの郷土料理の中でも、世代を越えて食べ継がれている岐阜のソウルフードでもあります。一家に一台あるホットプレートやジンギスカン鍋で、団らんを楽しみながら食べるこの料理は家族のほっとする安心感を備えています。こんな時代だからこそ必要な料理です。表紙の写真には鶏ちゃんと相性抜群のチーズを入れてみました。

岐阜の郷土料理・ソウルフード

鶏ちゃん



「鶏ちゃん」といえばこのビジュアル。やはり鉄板でジュージューと音が出るとシズル感で食欲も倍増します！

岐阜のソウルフード

「鶏ちゃんフェア」をぜひやってください！

「鶏ちゃん」は、よく見れば、岐阜県民でなくても一度は食べたことがあるような鶏肉の炒め料理。だからこそ、土地柄関係なく、懐かしさと安心感があって、そして、多様なアレンジを楽しめて、世代を越えて受け継がれる。そんな中で、やはり土着性の強い味は「みそ味」。里山ならではの発酵食品が、岐阜県民の魂(ソウル)と健康を支えています！キャベツと炒める基本のスタイルに、季節の野菜、トマト、チーズを入れたり、唐揚げにしたりと各お店でオリジナルなアレンジが楽しめます。こんな時代だからこそ、懐かしさや安心感を覚える郷土料理の出番です！ぜひ、「鶏ちゃんフェア」をやってみてください！



定食屋さんで提供されたら嬉しい鶏ちゃん丼。唐揚げも「鶏ちゃん唐揚げ」！そして味噌味にマッチする飛騨産トマトもトッピング！

使いやすい
1人前の
個食タイプ



月市ケイちゃん 120g
一人前用・味噌味

国産鶏100%使用、人気ナンバーワンの味噌味鶏ちゃん。業務用ながらフードロスの少ない120gの個食タイプで、定食屋さん、居酒屋さんに便利です。流水ですぐ解凍できて、野菜と炒めるだけの簡単オペレーションで、提供時間も短く済みます！

規格:120g×100 要冷凍
賞味期限:製造から180日

大量調理に
オススメの
1kgタイプ



村山チキンケーちゃん 1kg
田舎味噌味 / 醤油味

国産鶏100%使用の業務用鶏ちゃん。キャベツや野菜と炒めるだけで、懐かしい味わいの鶏ちゃんが味わえます。2年熟成の味噌味と魚醤を使用した豊かな味わいと香りの醤油味の2種類。大量調理のピュッフェや弁当、給食に！

規格:1kg×10入 要冷凍
賞味期限:製造から90日

鶏肉を鶏ちゃんに
変える、ベースの
無化調味噌ダレ



丸昌醸造 鶏ちゃんみそ

郡上みそをベースに、にんにく、ごま、生姜などを加えた鶏ちゃんみそです。鶏肉にあえて、野菜と一緒に炒めたらご自宅で美味しい鶏ちゃんの出来上がりです。その他、炒め物にも使える万能調味味噌です。「鶏ちゃん唐揚げ」がオススメ！化学調味料不使用！

規格:300g×15 常温
賞味期限:製造から10ヶ月



山一商事株式会社 営業部

〒506-0002 岐阜県高山市問屋町30番地88

0577-33-0111 (代表)

0577-57-8132 (特販部)

<http://www.yama-1.com>

山一商事株式会社

検索

ツキイチ通信バックナンバーDLページはコチラから▶

ツキイチ通信バックナンバーがホームページから閲覧・ダウンロードできます！



編集・DTP

企画部

