

## まろやかな味わい

鶏肉加工、販売の高知食鶏加工商品の第一弾となる。

工(高知市大津乙、森宥一社)は、今夏開発した焼き鶏がらを使った第一弾商品「まろやか鶏ポン酢」をこのほど発売した。同社は県内の食品メーカーなどと連携しながら、「臭みがなく香ばしい」という焼き鶏がらの特長を生かした商品展開を今後進める。

また同社は、新品種の「土佐はちきん地鶏」を使った焼き鶏がらスープや、県内の食品メーカーと共同でめんやパンなどの応用も研究中。岡村専務は「焼き鶏がらの新しい商品価値を生み出していきたい」と話している。

本を同社(088・866・6832)で注文販売している。三百六十リットル入りで六百元。

焼き鶏がらは、同社の焼き鳥製造用加熱機械でスープ用鶏がらを焼いたもので、六月中旬に開発し、現在、特許を出願中。

同社は焼き鶏がらスープの販売と、スープを使った商品展開を二本柱にしており、鶏ポン酢は



焼き鶏がらスープを使った「まろやか 鶏ポン酢」

## 焼き鶏がらをポン酢に