

「長崎産直若鶏 親子丼の具」が好調に推移

産直鶏肉加工品 人気定着

長崎県養鶏農業協同組合(本部・長崎県長崎市)は1955年(昭和30年)に設立された養鶏専門農協で64年の歴史を持つ。鶏卵、鶏肉、鶏肉加工品を県内全域の学校給食やスーパー、飲食店やホテル、病院、製菓・製パン業者に販売している。

長崎県養鶏農業協同組合

ララコープ20周年記念商品として

昨年10月、地元ララコープ20周年記念商品として発売した「長崎産直若鶏 親子丼の具」(150g・2パック入り)は別子ラシで初回約5000パックを売り上げて好調な滑り出しとなった。

ララコープ独自の「ララチャレンジ」の対象商品として「注文総数2000パック以上で30円引き」の特典が付いて追い風となった。
その後今年1月、3月にも別子ラシの「長崎



ララコープで初回50000

の染みた具材がおいしさのアクセントとなっている。地元の味に合わせた甘めの味付け。

鍋にあけて卵はあたら加えるので、家庭で手軽に手作り感あふれるトロトロの親子丼が楽しめる。

別子ラシでは「親子丼の具」のページに「一緒にどうぞ!」と生協の「産直たまご」も掲載され一緒に注文できる。

育ちざかりの子どもがいる家庭や簡単に調理できるのが高齢者にも人気だという。

店舗でも卵売り場に置かれ、いつもの卵を買うついでに購入する組合員にも好評を得ている。

なお同組合では、シリーズ第二弾として「長崎産直鶏 鶏めし(ませ)飯」の素を開発しララコープに提案、5月28日の「産直じげもん(地元のもの)商品開発会議」で採用が決定したとのこと。



こちらは「産直たまご」を産んでいた生協指定農場の親鶏※肉のみを用いたこだわりの逸品で「おいしさはもちろん、より一層の安全・安心や、循環・リサイクルの観点からも自信を持って提供できます」と、深沢組合長。さらに第三弾の「産直若鶏チキンフライ」

スのもと」も開発予定とのこと。出だし好調な産直加工品は、シリーズとして充実した品ぞろえが期待できそうです。
※親鳥とは、以前は廃鶏と呼ばれていた採卵鶏(卵を産む鶏)の老鶏のこと。「かしわ」と呼んで主にだしを活用する料理に使われる。