

相性抜群！味の明太子ふくやと古賀の郷土料理「鶏すき」がコラボ

古賀市の郷土料理といえば「鶏すき」。鶏すきはたっぷりの砂糖で鶏肉を炒めた後に醤油を加えるという濃厚な味付けが特徴ですが、この伝統的な鍋に“味の明太子”で有名なふくやの旨辛調味料「明太醬」を加えた新たな食べ方を提案します。

この冬は地元の食材をたっぷり使い、旨みを余すことなく満喫できる新しい鶏すきをご堪能ください。

■商品名 「明太醬」+鶏すき鍋 セット(発送限定)

販売期間 10月20日(水)～1月31日(月)

販売場所 ふくや直営店および

通信販売(フリーダイヤル 0120-86-2981、ネットショップ)

価格 3,990円(税込) 送料別

発送 冷凍便

■「明太醬」+鶏すき鍋 セットのアピールポイント

今回のセットの主役であるもも肉と砂肝は、古賀市に本社を置く株式会社あらいの「はかた一番どり」。旨みの詰まった福岡県産銘柄鶏です。またセットの醤油も古賀市の老舗醸造元「青柳醤油」の博多うまうちしょうゆを使用しています。砂糖も沖縄・奄美産さとうきび 100%の花見糖(きび糖)を使用し、調味料も九州の素材で揃えました。あとは、地元の旬の野菜を用意するだけで、簡単に本場の味を楽しんでいただけます。

この鶏の旨みが染み出た甘い鶏すきを明太子の辛みが効いた旨辛調味料「明太醬」で味変。食べ慣れた鍋がタッカルビっぽい味に！相性抜群の味わいです。今年の鍋のトレンドは“まるごと鍋”、鶏の内臓も一緒にいただく鶏すきはぴったり！この鶏すき鍋のセットにふくやの旨辛調味料「明太醬」を加えてお届けします。濃厚な“甘辛味”と、「明太醬」のパンチの効いた“旨辛味”の相性は抜群！ひとさじ加えるだけで劇的な味変を手軽に味わえるのも魅力です。

■食べてみました！【九州鶏すき学会 学長 中野晃(感想)】

「鶏すき」は幼い頃から何度も食べてきましたが、「明太醬」を加えるとなんだか“今風の味”になりますね。唐辛子のピリッとした辛みと味噌のコクが鶏の脂とよく合っていて、ますます酒が進みそうな味わいです。この組み合わせ、なかなかいいジャン(笑)。

【問い合わせ先】

株式会社 ふくや マーケティング部 販売促進課 柿本

電話 092-441-5022 直携帯 092-292-8385

古賀市役所 農林振興課 農政係 担当：中田

電話：092-942-1120