

三沢基地空自空上げ発売開始記事が新聞に掲載されました

2021 年 10 月にご当地唐揚げとしてデビューした「三沢基地空自空上げ」を全国の消費者の皆様にも楽しんでいただけるよう、商品化を進め、2022 年 5 月 20 日にインターネット通販の楽天市場「チキンねっと」で販売開始となりました。販売にあわせ、5 月 28 日のデーリー東北新聞社朝刊と 6 月 2 日の東奥日報社朝刊の両社紙面に取り上げられました。

(下記ご参照)

商品は三沢地区で育てた当社「健然どり」のもも肉に三沢市産のごぼうとにんにくを加え、おなじみのスタミナ源たれで味付けした唐揚げです。

電子レンジなどで加熱するだけで簡単に召し上がれますので是非ご利用ください。

【URL】<https://item.rakuten.co.jp/c-net/10001935/>

チキンねっと フリーダイヤル 0120-373-029 へ

5月28日デーリー東北新聞朝刊

6月2日東奧日報朝刊

三沢基地空揚げ、をPRする
担当者 27日、八戸市

空揚げの生産や鶏肉加工品の製造、販売を手がけるプライフーズ（八戸市、藤井伸一社長）が、冷凍食品「三沢基地空揚げ」の販売を始めた。航空自衛隊三沢基地内の食事を提供している鶏肉の廃揚げを再現した商品。同社のオンラインショップ（楽天市場チキンねっと）で取り扱っている。

空自空揚げは、三沢市特産のコボウやニクなど、プロライラの生産や鶏肉加工品の製造、販売を手がけるプライフーズ（八戸市、藤井伸一社長）が、冷凍食品「三沢基地空揚げ」の販売を始めた。航空自衛隊三沢基地内の食事を提供している鶏肉の廃揚げを再現した商品。同社のオンラインショップ（楽天市場チキンねっと）で取り扱っている。

空自空揚げは、三沢市特産のコボウやニクなど、

を使つた唐揚げ。市は当地グルメ化するプロジェクトを展開しており、同社のブランド鶏健骨が材料として活用されている。

同社も簡便化を進め、今月20日から販売を開始した。担当者は「三沢でしか食べられなかった味をレンジ調理で簡単に家庭でも楽しんでもらいたい」とPRしている。

税込価格は一袋（300g入り）1080円。問い合わせは、チキンねっとフリーダイヤル（012-373-029）へ。

（小嶋嘉之）

「三沢基地空自空上げ」発売

三沢基地空自空上げ

同社が販売するのは、自社銘物の県産鶏肉「健然どり」のもも肉に三沢市産のゴボウ、ニンニクを加え、

「食」

フライーズ（八戸市）とは、三沢市のプロジェクトとして始まった「当地区グルメ三沢基地空自空上げ（からあげ）」を5月20日から販売している。

同プロジェクトは、地元

の鶏肉と食材を地産地消の推進と地域活性化につなげようと、三沢市が航空自衛隊三沢基地と連携し、当地区グルメを自捐している。

県産鶏肉「健然どり」使用

三沢基地空自空上げ

「チキンわっど」

時へ。

天市場

「チキンわっど」で

販売。1袋3,000円、3袋セットで7,300円（送料無料）。問い合わせは同社お客様相談窓口「フリーダイヤル0120・373・029」午前9時〜午後5時へ。

「スナニ源たれ」で味付けした冷蔵から揚げ。空自三沢隊員食堂のレシピを基に再現した。電子レンジなどで加熱するだけで食べられる。

インターネット通販の楽天市場

「チキンわっど」で販売。1袋3,000円、3袋セットで7,300円（送料無料）。問い合わせは同社お客様相談窓口「フリーダイヤル0120・373・029」午前9時〜午後5時へ。

商品包装

