

商品開発の現場

みちのく企業探訪

《業物 国産ハーブ育ち 超若どりの業務用 フライドチキン》

プライフーズ(八戸市)

味、食感技術と経験駆使

家庭向けの大容量商品



プライフーズ五戸工場で製造される「フライドチキン」2月下旬
（プライフーズ提供）



プライフーズが販売する「業物 国産ハーブ育ち 超若どりの業務用フライドチキン」（中央）と業物シリーズ

◆プライフーズ 1965年に「第一食肉センター」として設立、66年に「第一プロイラー」に社名変更。統合を経て2008年に「プライフーズ」が誕生した。青森県南、岩手県北を中心に生産や製造、販売の全国45拠点がある。今秋には八戸市南郷で日本ケンタッキー・フライド・チキン向け商品の専用工場が稼働する予定だ。

（柴田佳弥）

プロイラー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）。2025年春から「業物 国産ハーブ育ち超若どりの業務用フライドチキン」の販売を始めた。業務用をうたいつつ、家庭でも親しまれる味を追求。昨年、創業60周年を迎えた同社が培ってきたフライドチキンの技術や経験を駆使し、味や食感にこだわった。既

若鶏よりも短い期間で育成される鶏肉は柔らかく、ハーブを用いた飼料で臭みが少ないのが特徴だ。製造では、鶏肉と調味液を真空状態で混ぜ合わせることで早い時間で均等に味付けする。衣には、ガーリックやオニオン、ローズマリーなど10種類のハーブとスパイスを使用。子どもにも親しみやすいように黒こしょうを強調し過ぎず、肉のうま味を引き出した。同社加工食品部商品開発グループの横濱和也主任は「最初は味のパンチが弱く、微調整を何パターンも繰り返した」と苦労を明かす。

「からっとした食感となるよう衣に使うミックス粉は、小麦やテンブンの割合を工夫した。フライドチキンの製造で培ってきた技術を使い、フライで衣の表面を固め、オーブンで中身をしっかりと仕上げると、2段階加熱で完成させる。現在は月に20トン以上を生産し、東日本や首都圏の小売店で販売。昨年のクリスマスシーズンから年明けにかけて発注が増えたという売り上げは好調。さらなる販路開拓を図る。努力して良き物を良き価格で届ける」との思いを込めて「業物」シリーズと名付け、チキンナゲットと串付きフランクも同時開発。ローストチキンや鶏肉のだんごも加え、計5種類を扱う。

横濱主任は「肉がふっくら仕上がると、衣の香りもよく食べ飽きない味ができた」と自負。佐々木仁ゲル「アップ長も「よりおいしいフライドチキンを追求して開発した。今後もお客さまを笑顔にできる商品開発に力をつけていきたい」と意欲を示す。