



香鶏をめぐる人たちが
繋がり合い、
手を取り合うことにより、
最高の鶏肉を作り出す

最新の商品取扱や在庫状況、
価格などについての問い合わせ
は弊社担当営業までお願い
いたします。

川島食品株式会社

かおりどり

香鶏ってどんな鶏肉...?

鶏肉のイメージが変わります



香鶏の
5つの強み

1

コクと旨味

噛むほどに肉の旨味が出て、
ほどよい歯ごたえがあります。脂
は甘くコクがあり、鶏特有の臭
みがほとんどありません。

2

血統

香鶏の原種は、名古屋コー
チンの交配で使われた「パ
フコーチン」と烏骨鶏で知ら
れる「黒鶏」です。

3

一元管理

一貫生産による一元管理で高
品質を実現。養鶏業60余年の
松本鶏園を筆頭に常に目が届
くように管理しています。

4

野生に近い環境で約90日
約90日間野生のような環境
で飼育することにより肉の旨
味が増し、香鶏独特の鶏本
来の味が作られます。

5

香鶏のおいしさ

ももはもちろん、ささみやむ
ねはしっとりしてあまみがあ
り、レバーはクリーミーで臭
みが無く美味です。

日本唯一の香味。



香鶏

かたりどり



取扱商品一覧



香鶏モモ正肉
1kg/2kg



香鶏ムネ正肉
1kg/2kg



香鶏ササミ
500g/1kg



香鶏手羽先
500g/1kg



香鶏手羽元
500kg/1kg



香鶏皮
500g



香鶏肝
500kg



香鶏砂肝
500g



中抜き
1.4~1.8kg/1羽



骨付モモ
1本

最新の商品取扱や在庫状況、
価格などについての問い合わせ
せは弊社担当営業までお願い
いたします。

川島食品株式会社

株式会社蔵王フーズ 〒130-0013 東京都墨田区錦糸1丁目16番14号

TEL 03-5610-5511 URL <http://zao-foods.co.jp/>

※営業時間が「9:00~17:00」となります。土日祝日は休業日です。