

さぬきもろう一つの名物



有限会社さぬき鳥本舗

〒767-0011 香川県三豊市高瀬町下勝間 1253-9

■本社 Tel.0875-73-6517 ■工場 Tel.0875-24-8659

Fax.0875-24-8656

E-mail [info@sanukihonetsukidori.jp](mailto:info@sanukihonetsukidori.jp)

<https://sanukihonetsukidori.co.jp>



有限会社さぬき鳥本舗

会社案内 商品紹介

# 日本一小さな県、香川県。

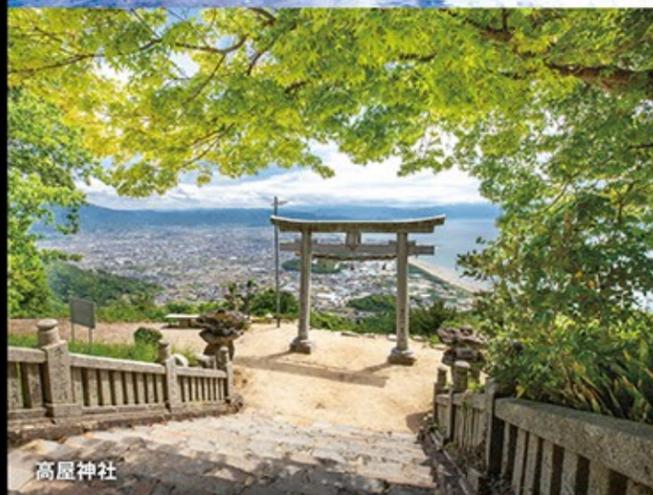
四国の北東部に位置する香川県。西讃・中讃・東讃、高松市周辺、小豆島の5つのエリアがあります。温暖な気候により生活がしやすく、瀬戸内海の島々が点在する美しい景色や雄大な自然が魅力。特産品は「讃岐うどん」にはじまり、県木でもあるオリーブが有名ですが、近年は丸亀発祥の「骨付鶏」が香川のもう一つの名物となっています。



写真提供：三豊市観光交流局（銭形砂絵 寛永通宝、骨付鶏の写真を除く）



父母ヶ浜鏡



高屋神社



紫雲出山桜



フラワーパーク浦島



銭形砂絵 寛永通宝



観音寺豊稔池ダム



栗島

## 香川の「おごちそう」<sup>ほねつきどり</sup>骨付鶏



骨付鶏は、香川県丸亀市が発祥とされる讃岐うどんに次ぐ、香川のご当地グルメ。香川県では昔から「おごちそう」として、祝い事や記念日に食べられてきました。塩コショウとニンニクで下味をつけた鶏もも肉を焼いたもので、皮はパリッと、お肉はジューシー。丸ごと豪快にかぶりつくのがさぬき流。噛めば噛むほど鶏肉本来の風味が味わえて、小さなお子様から年配の方まで幅広く人気がある名物です。

# 香川の「おごちそう」を 心を込めてお届けしたい



1950年代に香川県丸亀市で誕生した“骨付鶏”は、半世紀の時を経て、香川県内全域に広がり、いまや「うどん」に続く香川の名物となりました。

骨付きモモ肉を塩・コショウ・ニンニク・唐辛子で味付けし、たっぷりの鶏油で揚げ焼きした骨付鶏は、皮はパリッと、お肉はふっくらジューシー。地元では「とりの足」と呼ばれ、讃岐人の“おごちそう”として親しまれてきました。



弊社は、焼き鳥や骨付鶏を中心とした居酒屋を営んでいましたが、時代の流れとともに店内で人気だった骨付鶏に特化し、また事業形態も飲食店から骨付鶏製造販売会社へと変遷してまいりました。

事業形態は大きく変わりましたが、“美味しい本物”をお客様へ提供するという哲学は変わっていません。また“お店の味をご自宅で”にこだわり、試行錯誤の末、他では真似できない「さめき鳥本舗オリジナルの“骨付鶏”」を完成させました。

職人が1本1本丁寧に手焼きし、丹生込めた讃岐のおごちそう“骨付鶏”を召し上げて頂ければ幸いです。

代表 豊嶋紀雄



## 会社概要

会社名 有限会社さめき鳥本舗  
所在地 **本社**  
〒767-0011 香川県三豊市高瀬町下勝間 1253-9  
TEL 0875-73-6517

**工場**  
〒768-0023 香川県観音寺市古川町 63-1  
TEL 0875-24-8659 / FAX 0875-24-8656

E-mail info@sanukihonetsukidori.jp  
URL https://sanukihonetsukidori.co.jp

代表者 豊嶋紀雄  
設立 平成9年  
資本金 300万円  
従業員数 社員6名  
事業内容 鶏肉の加工・販売・卸販売、鶏油の販売  
取引銀行 百十四銀行 高瀬支店  
観音寺信用金庫 高瀬支店

主な販売先 四国キヨスク・コープしこく・高速道路SA、PA・道の駅・ゆめタウン・ANA フェスタ・四国航空  
その他 ネット会社、全国スーパー、百貨店 約200社

## 取扱商品



## 沿革

昭和63年 串らんど創立（瀬戸大橋開通）  
平成9年 有限会社串らんど設立  
平成24年 有限会社さめき鳥本舗に社名変更  
平成25年 観音寺市に工場新設



# さぬき鳥本舗の 調理・製造体制

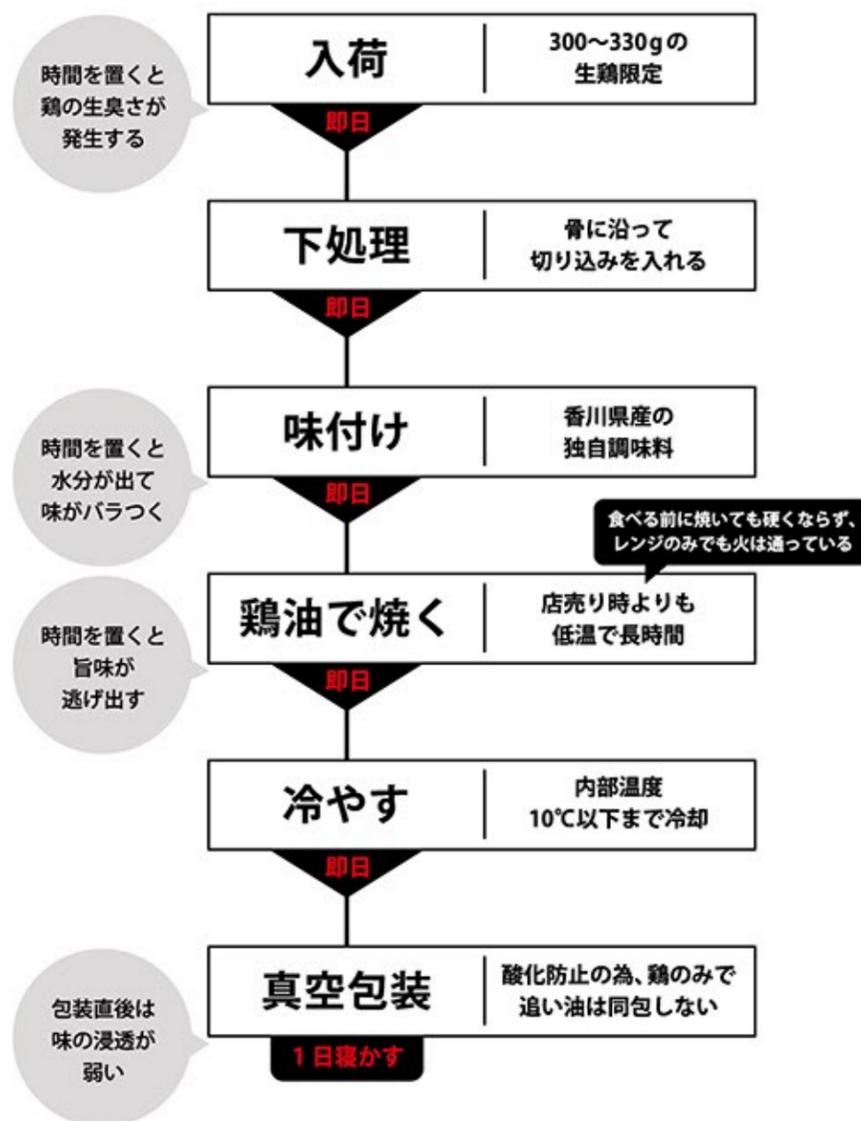


## 骨付鶏専用の生産工場で、 1本1本丁寧に 職人が焼き上げる

職人の経験と技術が無ければ、品質の高いものをつくり上げることができません。  
さぬき鳥本舗では、専用の設備と各工程に専門の職人を配置し、シビアなニーズにも応えられる生産体制を整えています。

### 製造工程

さぬき鳥本舗では、社内で一貫した製造と管理を行います。それによりお客様からの最も多いニーズ、「品質」「納期」にも柔軟に対応できる環境を整えた、パートナーとしてお応えさせていただきます。



### 納品までの流れ

お電話かファックス、Eメールなどでお問い合わせください。迅速に対応させていただきます。  
お打ち合わせが必要な場合は、スケジュールを設定させていただきます。  
他社では実現できなかったお悩みや、お困り事などがございましたら、まずはお気軽にご相談ください。  
全国どこでも配送いたします。



通常約3~5日

※繁忙期はご希望に添えない場合もございますので、お問い合わせください。  
※支払い条件は別途ご相談。

# さぬき鳥本舗の 安心・安全の取り組み



## 誰もが安心して口にできる 食品を提供するためへの 取り組み

さぬき鳥本舗では、原材料の選定から商品ができるまで、全過程において品質保証審査を行っています。お届けする商品が「安全」であることをお伝えし、お客様に「安心」していただくことで、私たちはお客様満足の向上にも取り組んでいます。

## 衛生管理

さぬき鳥本舗では、食品加工業で最も大切な「安心」「安全」をあたりまえにするために、個人に対する衛生教育・指導に取り組んでおります。

### 1 衛生管理教育



製造に携わる一人一人の衛生管理教育に力を入れ、製造現場における安全の徹底。

### 2 相互チェック



- 衛生服
- 衛生帽
- マスク
- 衛生手袋

リーダーによる作業前の健康チェック、作業時の衛生服などの着用、アルコール消毒の徹底と相互チェック。

### 3 衣類の衛生管理



作業時の衛生服・衛生帽などは、専門業者にて定期的にクリーニング。

### 4 管理表



施設の管理、機械器具の清掃・保管などのすべてを衛生管理表で管理。

## 品質管理

さぬき鳥本舗では、異物混入チェック、防虫対策、温度管理など、「安心」「安全」な商品のみを出荷できる体制を取っております。

### 1 異物混入チェック



金属探知機と各作業別の目視チェックをすることにより異物混入に対して、徹底した対策を実施。

### 2 防虫対策



様々な状況を想定し、各部屋の防虫対策も管理表と目視によるチェックを徹底。外部専門業者による定期的な害虫駆除の実施。

### 3 温度管理



各材料・出来上がった製品・配送時の保管・温度管理をすべて管理票にて管理。

## 定期的な細菌検査と HACCP 講習

さぬき鳥本舗では、お客様においしくて「安心」「安全」な商品をお届けするために、検査機関による定期確認、HACCP 講習の履修・受講などを積極的に行っています。

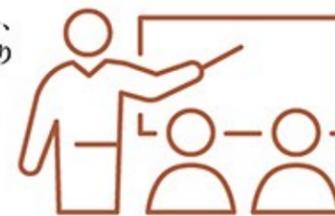
### 1 検査機関による定期確認

検査機関による細菌検査を、定期的実施し、安心安全をチェック。



### 2 HACCP 講習の履修・受講

HACCP 講習を履修し、安心安全な製品づくりに努めている。



## 旨さの秘訣は 職人の一手間

さぬき鳥本舗の骨付鶏は、創意工夫を忘れずに、試行錯誤を繰り返し、子供から大人まで、いつ、どこで、誰が食べても美味しい「骨付鶏」を目指しています。

肉汁まで  
うまい

鶏の旨味を引き出す  
厳選された独自の調味料

「真空パック製法」  
だからうまい!

ジューシーで  
中まで味が  
しみ込んでいる

味付け後すぐに焼き  
真空パックして1日寝かすから、  
味にバラつきが出ず味わい深い

# じゅわあ

さらに「二度焼き」するからうまい!!

オイルの風味がよく、  
スツキリ  
食べられる

追い油を同梱すると  
日毎に油臭くなる(酸化)ので、  
別にするのが「さぬき鳥本舗」流

肉厚なのに  
柔らかくて  
食べやすい

骨に沿って切り込みを入れ、  
低温で長時間焼き上げるから  
食べる前に焼いても硬くならない

芳醇な香りが  
食欲をそそる

新鮮な国産生鶏を入荷し、  
即時に下処理するので、臭みがない

# 旨さの秘訣は 厳選した食材

さめき鳥本舗の扱う食材は、鶏肉はフレッシュな国産鶏、調味料は化学調味料不使用。よりすぐりの食材の良いところを最大限に引き出す努力を惜しみません。

## 調味料 にんにく 香川県産にんにく

全国シェア上位を誇る「香川県産にんにく」を使用しています。



## 調味料 玉ねぎ 香川県産玉ねぎ

隠し味として「香川県産玉ねぎ」を使用し、甘みと香りを加えています。



## 油 鶏油 国産鶏油

鶏の旨み・コク・風味がアップされる国産鶏の鶏油を使用しています。(不飽和脂肪酸が多く含まれている鶏油)



## 調味料 塩 瀬戸のあら塩

瀬戸内の清澄な海水を原料に、平釜で丁寧に作り上げた塩を厳選しました。



## 調味料 レモン 瀬戸内レモン

瀬戸内の温暖な気候の中で育ったフレッシュで良質なレモンを使用しています。(ええとこ鶏のみ使用)



## 鶏肉 鶏もも肉 国産鶏

フレッシュな国産鶏の生肉のみを使用しています。



## 調味料 唐辛子 香川本鷹

地域資源認定 唐辛子 香川の特産農作物で、上品な香りと辛み強い唐辛子です。



## 調味料 コショウ ホワイトペッパー

添加物のない100%のコショウを使用しています。



※写真はイメージです。

## 美味しく召し上がって頂くための調理方法



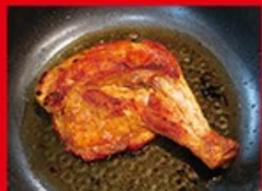
### ① 電子レンジの場合

パックを開封し、約1分温めます。その間にチキンオイル(別売)をフライパンに敷き、熱しておきます。サラダ油でもOK!



### ② 湯煎の場合

鍋にたっぷりのお湯を沸騰させ、5分湯煎します。その間にチキンオイル(別売)をフライパンに敷き、熱しておきます。サラダ油でもOK!



③ フライパンに骨付鶏を入れ、皮を下にした状態で強火で約50秒一気に焼き、裏も約30秒焼きます。油が跳ねるのを防ぐためにフタをします。



④ 焼き上がった骨付鶏を皿に盛り、スパイスや鶏の旨みが出たアツアツの油をかければ出来上がり。

## 通な 食ひ方

骨にアルミホイルを巻いて、お好きな所からガブリッと一気にかぶりつく!! 残った油をザク切りしたキャベツ、または塩むすびにつけて食べるのがさめき流。キンキンに冷えたビールがあれば文句なし!!



## 各商品でアレンジ料理イロイロ!



### 「骨付鶏」でカンタン とりめし

- お米 2~3合をよく研いで適量の水を入れ、粉末うどんだし(1玉分)を加えてかき混ぜ、なじませる。  
※お好みにより、人参、ごぼう、きのこなどの具材を加えてください。
- 骨付鶏の袋を開封し、旨味を逃さないようにパックの中身を汁ごと全て①の上に乗せて炊き上げる。  
※骨は取り除かずに、そのまま炊飯器に入れてください。
- 炊きあがり後に骨を取り除き(スルッと簡単に抜き取れます)、鶏肉を細かくほぐして、ご飯をかき混ぜれば完成。  
※お好みにより、みつば、紅生姜、鰹糸たまごなどを添えてください。



### 「ええとこ鶏」で 時短調理に!

真空パックの浸透圧により、お肉に十分味が沁み込んでいるので、調理がとても簡単。ほんのひと手間で、バリエーション豊かなアレンジ料理を手軽に楽しめます。

オムライス	サンドイッチ
ピザ	パスタ
アヒージョ	サラダ



### 「チキンオイル」で 本格料理に!

鶏油(チキンオイル)は、中華料理店でスープや炒め物に使用され、料理のコクと風味を豊かにします。ご家庭の料理に少量加えると、美味しさが格段にアップします。

鶏の唐揚げ	餃子
ラーメン	野菜炒め
卵焼き	チャーハン



# さぬき鳥本舗の逸品

詳細はホームページをごらんください。

さぬき鳥本舗 🔍 検索



ほんのりと香る玉ねぎの甘さと、ピリッとスパイシーなとうがらしの辛さが調和する。

味付けした骨付鶏を、鶏の旨味がたっぷり詰まったチキンオイル(鶏油)で焼き、真空パックにします。味が充分しみ込んだ鶏を、食べる前にもう一度焼く「2度焼き」することで、さらに美味しい骨付鶏がご賞味いただけます。



さぬき骨付鶏 (240g)



旨味あふれるプリプリ食感の鶏肉と、瀬戸内産の新鮮なレモンが織りなす、ジューシーな味わいの二重奏。

「ええとこ鶏」は、ジューシーで爽やかな味わいが特徴です。鶏の旨みがたっぷり詰まったチキンオイル(鶏油)で焼き上げ、真空パック(浸透圧による)によりお肉に充分味がしみ込んでいますので調理も簡単です。



ええとこ鶏 (120g)

調味料へのこだわり

### 瀬戸内レモン

瀬戸内の温暖な気候の中で育ったフレッシュで良質なレモンを使用しています。

### 香川本産

地域産認定とうがらし。上品な香りや辛味強い香川の特産農作物「香川本産」を使用。

### にんにく&たまねぎ

全国シェア上位を誇る「香川県産にんにく」と隠し味に「香川県産たまねぎ」を使用。

### 瀬戸のあら塩

瀬戸内の清澄な海水を原料に、平釜で丁寧に作り上げた塩を使用。

### 鶏油

(チキンオイル) 鶏の旨み・コク・風味がアップされる。国産鶏の鶏油を使用。

調理が簡単なのでアレンジ料理にも最適です!



琥珀色に輝く純正チキンオイル。鶏本来の旨味とコクを極限まで抽出。

あっさりとしたコクと旨みが特徴の鶏油で鶏肉を焼くと、香りと風味がアップされ美味しくカリッと仕上がります。



チキンオイル (25g)

加えるだけで本格料理に!



カリッとジューシーチキンオイル

【純正】鶏油



# 香川逸品 コラボレーション

# 讃岐の旨さを味わおう

詳細はホームページをごらんください。

さぬき鳥本舗 🔍 検索

あるようでなかった特別コラボレーション!



×



- 純生うどん (220g) × 4袋
- めんつゆ (20ml) × 8袋
- 骨付鶏 (240g) × 2本
- チキンオイル (25g) × 2袋

さぬきといえば、言わずと知れた「うどん」ですが、香川で昔から愛されている、もう一つの名物「骨付鶏」をご存知でしょうか。そんな香川の名物をセットに! 贈り物として、喜ばれること間違いなしです!

### 紀州屋 純生うどん

紀州屋自慢の純生うどんは、製造工程のうち乾燥工程を省くことで、より打ちたての麺に近づけています。半生うどん・乾麺に比べ水分を多く含んでいるため、もちもち感やコシがあり、本場さぬきうどん店の味をご家庭で楽しめます。

さぬき鳥本舗 × 紀州屋 <生うどんと骨付鶏のセット>



讃岐ならではの定番コンビ!

## さぬき鳥本舗 × さぬきビール



ピリッとスパイシーな骨付鶏とキンキンに冷えたビール。香川県民にとっての鉄板の組み合わせをご自宅で味わえるコラボが実現しました! 2商品の相性の良さを堪能ください!

### さぬきビール

本場ドイツビールを日本でも味わえるように設備を整え、独自製法で醸造。苦味が少なく後味がフルーティな「空海」、カaramel麦芽とロースト麦芽をブレンドしたすっきり濃厚な「父帰ル」の2種類が味わえます。

- 骨付鶏 (240g) × 2本
- チキンオイル (25g) × 2袋
- さぬきビール 空海 (330ml) × 2本
- さぬきビール 父帰ル (330ml) × 2本

さぬき鳥本舗 × さぬきビール <晩酌セット>

酒の香に、讃岐の味はいかがですか?!

## さぬき鳥本舗 × 仁加屋かまぼこ



香川の食材で商品を作り続ける「さぬき鳥本舗」と「仁加屋かまぼこ」の美味しさが詰まったセットです。お酒のお好きな方への贈答、またご自宅用として、ぜひお楽しみください!

### 仁加屋かまぼこ

仁加屋かまぼこの蒲鉾は、朝、魚市場から直接仕入れた、グチ、エソなどに加え、旬の瀬戸内海の新鮮な生鮮魚を原料とし、老舗の伝統製法ならではの深みのある味わいと歯ごたえを残しています。

- 骨付鶏 (240g) × 2本
- チキンオイル (25g) × 2袋
- 蒲鉾 白紀久 × 2本
- えびかまぼこ × 1本
- 鏡形ちくわ (2本入) × 1袋

さぬき鳥本舗 × 仁加屋かまぼこ <晩酌セット>