



おいしく削りました。

ふんわり チキン

花びら
みたいに

ふわふわの

国産鶏の花削り

鶏らしい香りと旨味を追求し
魚の節とは違った濃厚な味

溶ける様ななめらか食感で
素材本来の味を楽しめます



■商品詳細

栄養成分値（製品100g当たり）（推定値）

| 水分 | たんぱく質 | 脂質 | 炭水化物 | 灰分 | エネルギー | 食塩相当量 | ナトリウム |
|-------|-------|------|------|------|---------|-------|--------|
| 17.8g | 71.4g | 5.6g | 0.0g | 5.2g | 354kcal | 3.3g | 1300mg |

（当社分析値）

- フタバコード：1160
- 商品名：ふんわりチキン
- 規格：50g×20袋/ケース
- 原材料名：鶏肉（国産）、食塩
- 賞味期限：製造日より1年
- JANコード：4960002022164



ダシを科学する
株式会社 **フタバ**

〒959-1136 新潟県三条市川通中町477番地
TEL.0120-979-072(営業部)
<http://www.futaba-com.co.jp>

鶏だし中華粥



- 材料2人前/ **ふんわりチキン**8g、ごはん2杯、水400ml、塩適量、ザーサイ4g、三つ葉・ラー油適量
- 作り方/①鍋にごはんと**ふんわりチキン**、水を入れて中火にかける。②煮立ってきたら塩を加えて、そのままごはんが柔らかくなるまで煮る。③器に②を盛り、ザーサイと三つ葉を添えて、ラー油を垂らす。

ふんわり
チキン
れしび

ふんわりチキンの旨ラーメン



- 材料2人前/ **ふんわりチキン**4g、チャーシュー4枚、ラーメン2杯、メンマ・小ねぎ適量
- 作り方/①器に茹でた中華麺を入れ、ラーメンスープを注ぐ。②チャーシューとメンマをのせて、小口に切った小ねぎを散らし、**ふんわりチキン**を添える。

とりたまごはん



- 材料2人前/ ごはん2杯、卵2個、**ふんわりチキン**・小ねぎ・醤油適量
- 作り方/①茶碗にご飯を盛り、**ふんわりチキン**を散らす。②①に小口切りにした小ねぎと卵を乗せ、醤油を回しかける。

卵とチキンのふわふわスープ



- 材料4人前/ フタバの煮干し白だし40ml、水800ml、**ふんわりチキン**8g、卵1個、ニラ10g、水溶き片栗粉適量
- 作り方/①鍋にフタバの煮干し白だしと水を入れて火にかける。②煮立ってきたら**ふんわりチキン**と3cm長さに切ったニラを加える。③水溶き片栗粉でトロミをつけ、溶いた卵を流し入れる。④卵がふわっと固まったら火を止めて椀に盛る。

オムレツの中華風とり節あんかけ



- 材料2人前/ **ふんわりチキン**2g、水100ml、砂糖1.5g、卵4個、酒5ml、塩3g、ごま油・長ねぎ・ブロッコリー・生姜・水溶き片栗粉適量
- 作り方/①鍋に水、砂糖、千切りにした生姜と**ふんわりチキン**を加えて火にかけて、水溶き片栗粉でトロミをつける。②ボウルに卵を溶き、酒と塩を加えて混ぜる。③フライパンにごま油を熱し、②を流し入れて形を整える。④器に③を盛り、①の餡をかける。白髪ねぎとブロッコリーを添える。