

(内容と特徴)

今やうどんに続くさぬきのソウルフードになりつつある骨付鳥。「元祖まるごと骨付鳥メシ」はありそうでなかった骨付鳥をまるごとご飯と一緒に炊き上げる商品です。

肉が柔らかく、ジューシーなひな鳥にスパイスをまぶしてオーブンでじっくりと焼き上げた骨付鳥に合わせるのは、醤油の産地として有名な小豆島で醸造された特製だし。お米2合とともに炊き上げることでふっくらとした仕上がりになり、骨付鳥から出る旨みと絶妙に調和し、スパイスが効きながらもだしが効いた芳醇な香りが食欲をそそります。

炊き上がった骨付鳥は、しゃもじで簡単にほぐすことができ、ご飯と混ぜてそのまま召し上がるのも絶品です。また、別添えの**スパイスを加える**ことで、よりパンチの効いた大人向けの味わいを楽しめます。

さらに、「元祖まるごと骨付鳥メシ」は**ひつまぶし風のお茶漬け**としてもお楽しみいただけます。最後のしめにお茶をかけていただくと、まろやかな旨味とスパイスのアクセントが広がり、また違った美味しさを堪能できます。

鳥肉の柔らかさと旨味が詰まったご飯、そしてスパイスやお茶漬けとしての楽しみ方まで、三度おいしい新たなさぬきのソウルフード「元祖まるごと骨付鳥メシ」を是非ご賞味ください。

当社が運営する各施設は地域社会との結びつきを強化し、新商品を通じて皆様に喜びと感動をお届けし、魅力溢れる施設運営を目指してまいります。



【商品名】 元祖まるごと骨付鳥メシ

【販売開始】 2024年10月19日(土)

【販売価格】 1,980円(税込) ※2合炊き用

【販売店舗】 ・津田の松原サービスエリア上り線

香川県さぬき市津田町鶴羽 935-5

TEL:0879-42-1777

・津田の松原サービスエリア下り線

香川県さぬき市津田町鶴羽 939-1

TEL:0879-42-0880

・上板サービスエリア上り線

徳島県板野郡上板町神宅字菖蒲谷 72-3

TEL:088-694-6945

・上板サービスエリア下り線

徳島県板野郡上板町神宅字山田 99-16

TEL:088-694-6955

・道の駅滝宮

香川県綾歌郡綾川町滝宮 1578

TEL:087-876-5018



【参考資料】

穴吹エンタープライズ株式会社 (<https://www.anabuki-enter.jp/>)

設立：1987年（昭和62年）7月22日 資本金：4,000万円 従業員数：約700名
ホテル事業を中核としてスポーツ健康増進事業、サービスエリア事業、公共施設を運営

津田の松原サービスエリア (<http://sat.anabuki-enter.jp/index.html>)

上り線 〒769-2402 香川県さぬき市津田町鶴羽 935-5 TEL：0879-42-1777
下り線 〒769-2402 香川県さぬき市津田町鶴羽 939-1 TEL：0879-42-0880

上板サービスエリア (<https://www.w-holdings.co.jp/sapa/2489.html>)

(<https://www.w-holdings.co.jp/sapa/2494.html>)

上り線 〒771-1320 徳島県板野郡上板町神宅字菖蒲谷 72-3 TEL:088-694-6945
下り線 〒771-1320 徳島県板野郡上板町神宅字山田 99-16 TEL:088-694-6955

道の駅滝宮 (<https://michinoeki-takinomiya.com/>)

〒761-2305 香川県綾歌郡綾川町滝宮 1578 番地 TEL：087-876-5018

■ このリリースに関するお問い合わせは

穴吹エンタープライズ株式会社 事業推進室 担当：岩田 知子（いわた ともこ）

Mobile:090-9559-6098 E-mail：t-iwata@anabuki-enter.co.jp