

# 美味

さらなるしさを求めて試行錯誤を繰り返していた時、「お客様の声に答えがあるのでは？」という助言を得たことで、初心に立ち返り、思い切ってお客様アンケートを実施。どのようなご意見をいただくのか・・・少し不安もありましたが、多くの好意的なご意見とともに、「お肉のジューシーさ」「にんにくの香り」「衣の食感」という3つの要素についてのご要望をいただき、開発への方向性を掴むことができました。

## 3つの取り組み

### お肉

のジューシーさを出すために鶏肉を1切れあたり5～10g増量。漬けたれの塩味を微調整することで“肉本来”旨味と風味を引き立たせました。

### 塩

『越前海岸百笑の塩』

お客様の声から：

さらさらに奥深い旨味と香りへサクサク食感からのジューシー！

+

第3の熟成  
日本酒  
麴を醸し発酵熟成



『越の雫』  
福井県産酒米  
福井県産米

### 風味

のバランスを調律するための新しいアイデアとして、福井の造り酒屋「一本義」様のキレのある辛口地酒を使用。麴の旨味とキレ味がにんにくの香りをやわらかく包み込み、後味に上質な印象が残る滋味あふれた仕上がり。

### 新打粉

を採用することで、従来よりも軽やかな食感と粉吹き感が持続。トースターで温め直すと驚くほどに衣の「カリッ・サクッ」とした食感が復活し、ご家庭でも揚げたての味を楽しんでいただけるようになりました。

最後に。常に商品と向き合い、お客様の声の大切さを知り、様々な方からのご協力を得られたことで、新たな「熟から」が誕生しました。大きな口でほおばれば自然と笑顔になる—そんな食卓を彩る一品として、多くのお客様に喜んでいただけることを願っています。