



ニュースリリース

報道関係者各位

2021年6月1日

株式会社ノベルズ食品

北海道・十勝のソウルフードを、全国のご家庭にお届けします

「鳥せい 若どりから揚げ」、6月1日よりネット通販開始

から揚げファンにおすすめ！ 50年にわたって十勝の人たちに愛され続ける味わい

北海道最大規模の畜産グループ、ノベルズグループで6次産業化、食品事業を推進する、株式会社ノベルズ食品（本社：北海道河東郡上士幌町、代表取締役：西尾康宏）は、北海道・十勝を中心に22店舗を展開する「若どりの鳥せいチェーン」の名物メニューを、新たに通信販売向け商品「鳥せい 若どりから揚げ」として企画し、6月1日より当社運営のECサイト「鳥せい専門店」(<https://torisei.raku-uru.jp/>)で販売を開始いたします。販売価格は1パック（300g）、648円（税込）。

地元密着を掲げ、十勝管内、北海道内の店舗でしか堪能することができなかった十勝のソウルフードの味わいを、地元の皆さまのみならず、全国の十勝ファン、北海道グルメファン、から揚げファン、そしてコロナ禍で北海道への旅行を自粛されている皆さまへ、広く訴求してまいります。



店舗同様に中札内産の若どりを使用、通販商品では家庭用に骨なし仕様に

鳥せいチェーンを展開する、株式会社鳥せい商事（本社：北海道上川郡清水町、代表取締役社長：西尾康宏）は、2020年8月にノベルズグループ傘下となりました。今回の通販は、鳥せい商事で味付けした若どりを、チルドでノベルズ食品が仕入れて、当社工場で冷凍パックにして販売するものです。

店舗メニュー同様、鶏肉素材には、1985年に「有機農業の村」を宣言し、地域を挙げて安全で良質な農畜産物の生産に取り組んでいる、中札内村の契約農場で飼育されている若どりを使用。食用鶏には独特の臭みや脂肪の多さ等がありますが、漢方処方の特種飼料を使用することでこれらを克服し、さらにコクのある鶏肉素材となっています。

味付け調理済みなので、衣をつけて揚げるだけで、ご家庭で手軽に十勝のソウルフードを堪能できます。店舗メニューと異なり、骨なしの商品仕様なのでお弁当のおかずとしてもおすすめです。



テスト販売では、故郷を離れた地元出身者、鳥せいファンから大きな反応

本商品の通販開始にあたっては、4月16日から5月17日にかけて、クラウドファンディング（CF）サービス「Makuake（マクアケ）」を通じて、鳥せい商事がテスト販売を実施。今回の商品を含むリターン商品を、北海道、首都圏エリア、40、50代の男女を中心に、全国各地の300人以上のサポーターから広く応援購入いただき、目標金額を大きく上回る結果となりました。また、地元を離れて全国各地で暮らす北海道、十勝出身者や鳥せいファンを中心に数多くの応援コメントが寄せられました。

今後もノベルズ食品では鳥せい商事と連携し、様々な施策を通じて地域の食文化を守り続けながら、鳥せいチェーンの新たな発展に向けて取り組んでまいります。

- 【商品名】鳥せい 若どりから揚げ
- 【名称】味付け鶏肉
- 【原料名】鶏肉（国産）、食塩
香辛料／調味料（アミノ酸等）（一部に鶏肉を含む）
- 【内容量】300g
- 【販売価格】648円（税込） *送料、クール手数料 別途
- 【販売者】株式会社ノベルズ食品



栄養成分（100gあたり）（推定値）

エネルギー：204kcal

たんぱく質：16.6g／脂質：14.2g／炭水化物：0.0g／食塩相当量：2.0g

■鳥せい専門店

<https://torisei.raku-uru.jp/>

〈から揚げのおいしい揚げ方〉

- (1) 若どりのから揚げを袋から出して全体的に片栗粉をまぶしてから余分や粉をはたきおとします。
- (2) 180℃に熱したサラダ油に鶏肉を入れて、4～5分じっくり揚げます。
- (3) 一度取り出してバットの上で5分休ませます。
- (4) 油の温度を190℃に上げてもう一度から揚げを戻し入れ、1分ほど上げれば完成です。





若どりの鳥せいについて

1971年（昭和46年）に、若どりの専門店「鳥せい」の前身の焼き鳥店「とりせい」が清水町で開業。1978年（昭和53年）にフランチャイズ展開を開始し、現在は十勝地方を中心に北海道内で22店舗を展開しています。チェーン店オーナーには清水本店で一定の修行期間を課し、独立開業後は門外不出の味付けをした原料を提供。「本部とオーナーは一心同体」の考えのもと、ロイヤリティを課さない体制を構築しています。鳥せいの名物である若どりの「から揚げ」「炭火焼き」には、中札内村の契約農場で飼育されている若どりを使用。厳しい品質管理のもとに生産・使用される特製油を使用し、コクのある素材と、熱々の風味とサクッとさっぱりした食感をお楽しみいただけます。から揚げ、炭火焼きは、地元民のクリスマスの定番食材でもあり、“インディアンのカレー”、“平和園のジンギスカン”と並び、「十勝3大ソウルフード」の1つとして50年以上にわたり地元の皆さまに愛されています。

鳥せいチェーン ウェブサイト

<http://torisei.co.jp/>

ノベルズグループ/ノベルズ食品について

ノベルズグループの中核企業、株式会社ノベルズは、畜産業界に新たなイノベーションを起こすべく、2006年に設立した農業ベンチャーです。北海道・十勝地方を拠点に肉牛・酪農・食品事業を展開、現在、33,000頭以上の牛を飼養し、道内で10箇所、山形県で1箇所の牧場を運営しています。肉牛事業では、先進的な生産モデル「交雑種1産取り肥育」の事業化により、和牛素牛と十勝ハーブ牛（交雑肥育牛）を効率的に生産できる体制を確立したほか、和牛の肥育事業にも取り組んでおり、2020年度に品評会で上位入賞するなど高い評価を得ています。2011年に進出した酪農事業は、グループ合計の出荷乳量は50,103トン（2020年度）と北海道最大の規模へと成長。その他受精卵の研究、内製化やICTによるデータ活用を通じて生産性、収益性の向上を追究するなど、繁殖から育成、肥育、食品加工販売まで、一貫通貫型のビジネスモデルと大規模経営により市場環境の変化へ柔軟に対応しています。

ノベルズ食品は、2009年の設立以来、主に十勝ハーブ牛の加工、小売やレストランへの卸販売を通じて、グループの6次産業化を推進しています。2019年には十勝ハーブ牛ホルモン焼肉店「MONMOM（モンモン）」（東京・神保町）を、2020年にはECサイト「十勝ハーブ牛専門店」を開設するなど、新たな販路開拓に取り組んでいます。

ノベルズグループ ウェブサイト

<https://nobels.co.jp/>

ノベルズ食品 ウェブサイト

<https://nobels.co.jp/nobelsfood/>

本件に関するお問い合わせ先

株式会社ノベルズ 広報室

TEL : 0155-22-2918 FAX : 0155-22-2900

E-mail : pr@nobelsgroup.com