

サクサク・カリカリ食感！「CoCo壺番屋監修 鶏皮チップス」新発売

有限会社まんてん堂は、「CoCo壺番屋監修 鶏皮チップス」を2024年6月12日に全国で新発売します。



新商品として「CoCo壺番屋監修 鶏皮チップス」を2024年6月12日に全国で発売いたします。

国産鶏を使用した鶏皮の豊かな味わいとサクサク・カリカリ食感を楽しめる、CoCo壺番屋秘伝のとび辛スパイスが効いたカレー味の鶏皮チップスです。

希望小売価格550円（税抜）

- ・ 内容量35g
- ・ 賞味期限120日（常温）



「CoCo壺番屋監修 鶏皮チップス」

鶏のネックを使用しているため食べ応えがあり、独自の製法により鶏皮の旨味を最大限に引き出しつつ、余分な脂を落とし、サクサク・カリカリとした食感に仕上げました。

国産鶏の旨みが口にじゅわっと広がり、一度食べたらずみつきになる鶏皮チップスです。



コイチ秘伝のとび辛スパイス

コイチ秘伝のとび辛スパイスを使用したピリッと辛いCoCo壺番屋監修の鶏皮チップスカレー味が誕生。

お酒の肴にはもちろん、お菓子としてもお召し上がりいただけます。



製造体制

余分な脂を落としながら鶏皮をサクサク・カリカリにする方法が開発された商品はHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の工場にて製造しています。



販売先イメージ

- サービスエリアや鉄道の駅
全国の主要駅の売店、量販店、サービスエリアなど
- カタログ通販やネット通販
- スポーツ施設等
各野球場やサッカー競技場など



北坂たまごのたまご丸ごとプリン



京都六盛の鶏肉の塩麴漬け

まんてん堂は、日本国内の食品卸業務を柱として、20年前に大阪にて創業。以降、ギフト市場やメディアショッピングへの斬新なアイデアの企画商品をご提案してきました。

「こんな商品がほしかった」を形に商品プロデュースを含め製造工程からアドバイスしており、様々な販売経路も確保する。出口戦略も同時に提案できる稀な企業です。

ひとつの製品などが多くの販売ルートで販売され、商品構成、製品構成などはもちろんメーカーと協業し販売へと移ります。弊社の強みは開発段階で販路を確保しながら開発を手掛け、事前に多くの販売ルートを持つことで製品クオリティの向上を出来る限り迅速に対応しています。

有限会社まんてん堂のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/138830

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

〒540-0025 大阪市中央区徳井町2-2-2テツタニビル4階

有限会社まんてん堂 電話：06-6949-3604

メールアドレス：all@mantendo.com FAX：06-6949-3605

<https://www.mantendo.com>