# 自宅で過ごす時間を楽しく！食事の時間を楽しく！「おうちごはん応援キャンペーン」を5/1スタート！

2021年5月18日（火）

報道関係各位

自宅で過ごす時間を楽しく！食事の時間を楽しく！「おうちごはん応援キャンペーン」を5/1スタート！

本 鶏 研究所株式会社（本社：熊本県　市、代表取締役： 内智雄）が運営する鶏肉専門EC「The CHICKEN Online
Shop」は新型コロナウイルスの影響により、おうちで食事を作ることが増えた方々に向けて「おうちごはん応援キャンペーン」を開催いたします。
「おうちごはん応援キャンペーン」では、おうちで食事を作ることが増えた方々に向け、自宅で過ごす時間を楽しく、また、食事の時間を楽しく過ごしてもらうため、対象商品を期間限定10%割引で販売いたします。

■背景
新型コロナウイルス感染症対策として4月25月より、緊急事態宣言が実施され、多くの方々が日々の暮らしや、生活様式が大きく変化しています。その中でも食生活への変化は顕著に表れており、コロナウイルス感染拡大後に、自宅で食事を作る人の数は増加傾向にあります。料理をする機会や家族との食事の時間が増えた、という人が増えた一方で、自分が作る料理を食べることに飽きたり、料理を苦痛に感じるようになった人も増えてきています。
そこで日本一鶏肉研究所株式会社では、食事の準備にプレッシャーやストレスを感じることなく、自宅で過ごす時間を楽しく、また、食事の時間を楽しく過ごしてもらうために、調理の簡単な加工品、味付けセットなどを対象に割引をする「おうちごはん応援キャンペーン」を開催いたします。

■おうちごはん応援キャンペーン概要
＜開催場所＞
The CHICKEN Online Shop(https://www.thechicken.jp)
＜期間＞
2021年5月1日（土） ~5月30日（日） まで

■おうちごはん応援キャンペーン「対象商品」
①風味豊かな味わい！AKA ももの塩味付けセット(https://bit.ly/3exLUDE)
塩レモンは熊本県産のおろしにんにくと粗みじんにんにくを使用したパンチのある味わいで、にんにく好きにはたまらない一品になっています。塩レモンも熊本県産にこだわり、レモンのさわやかな酸味を楽しめる一品となっております。塩はどちらも天草の塩を使用とまさに熊本づくしの味付けセットをぜひご賞味ください。

②奇跡のこうじ漬け３種詰め合わせ(https://bit.ly/3f82KrH)
日本一鶏肉研究所と同じ熊本県山鹿市で江戸の末期から180
年続く老舗「木屋本店」。そんな歴史と伝統ある木屋本店の「奇跡の…塩こうじ」に一目ぼれして「ぜひ、私たちの商品に使わせてください！」とお願いして商品化まで至りました。木屋本店の「奇跡の…塩こうじ」は、全国で1位にも輝くほどの「日本一の塩こうじ」です。私たちの「日本一」と木屋本店の「日本一の塩こうじ」。同じ山鹿市で奇跡的な出会いのもと、【奇跡の塩こうじ漬け3種】が誕生しました。

③ピリッとやみつき！HERB 旨辛味付けセット(https://bit.ly/3ycuoN4)
鶏モツミックスに使用しているピリ辛 は日本一鶏肉研究所と同じ山鹿市にある木屋本店で販売している新商品「旨辛米　」を使用したコクの深いピリ辛 で、一度食べると病みつきになってしまう味付けです。ご飯のおかずにもお酒のおつまみにも最適です！うまか味噌も日本一鶏肉研究所と同じ山鹿市にある卑弥呼 院で販売されており、味噌が苦手な方でも食べやすいクセの少ない味噌ダレで、鶏肉との相性は抜群です！

④ゴリゴリ食感！？ The CHICKEN AKA ヤゲン入りつみれ(https://bit.ly/2SCkO5D)
このつみれの特徴はなんといってもヤゲンの食感にあります。食感を際立たせるために通常の約10倍ものヤゲンを混ぜ込んでいます。使用している肉もすべて赤鶏を使用。旨味と脂感の濃いもも肉、肉感を出すためのむね肉と贅沢に仕上げました。

⑤【くまもとの赤認定】鶏ガラ100%の濃厚スープの水炊きセット 3～4人用(https://bit.ly/3eAXHkD)
赤鶏のガラスープは1羽から２本で数十グラムしかとれない「ももガラ」を贅沢に使用しており、強火で長時間炊き出し旨味を抽出したスープです。食べていると唇がペタペタするほどのコラーゲンが豊富なのが特徴です。骨付きもものぶつ切りは適度な弾力と旨味があり、濃厚なスープにも負けません。むねスライスはしゃぶしゃぶに最適な薄さにカットしてあり、ハラミもぷりぷり食感でやみつきになります。つみれにはヤゲン軟骨のミンチを贅沢に使用しており食感を楽しめます。

⑥にんにく不使用！The CHICKEN AKA ヘルシー鶏塩餃子(https://bit.ly/2RavXKv)
この餃子には一切にんにくを使用しておりません。鶏肉もヘルシーで旨味のある赤鶏のむね肉を使っており、女性にも喜ばれる餃子です！味付けには天草産の食塩を使用し、あっさりしながらもコクのある鶏塩餃子です。皮にもこだわり、冷蔵庫で１８時間熟成させることにより、ツルツル・モチモチな食感になっています。この皮により、焼き餃子はもちろん、水餃子、スープ餃子、お鍋など様々な用途に使用できます。

■ 本 鶏 研究所について
本 鶏 研究所株式会社は熊本県北部の　市に位置する養鶏農場です。きれいな空気と美味しい地下 で育つ健康で質の良いこだわりの鶏 をお届けすること、クリアでわかりやすい情報発信をしていくことを信念に、「 本 透明な鶏 」を 指し 々 産に励んでいます。社名に っている「 本 」という 葉は鶏の健康を 番に考える「 本 」でありたい、お客様ファーストを徹底する「 本 」でありたい、命を

いただいている感謝を忘れない「 本 」の 産者でありたい、従業員がやりがいを持って働ける「 本 」の職場でありたい。そのような私たちの想いが社名の「 本 」に込められています。

【本件に関するお問い合わせ】
本 鶏 研究所株式会社 担当：池松尚尭
〒861-0031 熊本県　市 本町 渕1103-2
電話： 0968-46-2001　　MAIL： info@thechicken.jp

---

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com