

2023年1月12日（木）  
株式会社ウェルファムフーズ

## 一つ星レストラン「sio」の鳥羽周作シェフ考案！ 森林どりの旨みを最大限引き出した「ガリバタチキンステーキ」 1月12日よりレシピ動画公開

ジューシーな味わいで旨みが強い安心・安全な国産ブランド鶏「森林どり」を生産販売している株式会社ウェルファムフーズ（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：野村 和伸）は、森林どりをより一層美味しく味わっていただけるよう、一つ星レストラン「sio」の鳥羽周作氏がオリジナルで考案した「森林どりのガリバタチキンステーキ」のレシピ動画を1月12日（木）より公開いたします。

森林どりのホームページで、鳥羽シェフ考案レシピ動画を下記 URL からご覧になれます。また、森林どりの一部販売店では、今回の動画の紹介シールやポスターを設置しています。

森林どり×鳥羽シェフコラボ特設サイト

: <https://shinrindori.jp/2023/01/12/tobachef/>



### ■森林どり×鳥羽周作シェフ コラボの背景

ウェルファムフーズが提供する国産ブランド鶏「森林どり」は、旨みが強く、くさみが少ない、ジューシーな鶏肉です。今回、一つ星レストラン「sio」のオーナーシェフ・鳥羽周作氏が、一工夫で誰もが手軽に作ることでできるレシピを考案・提供することで、森林どりでしか味わうことのできない最高の味を、お客様にお届けしたいと考えコラボに至りました。

本動画は、鳥羽周作シェフが、森林どりの旨みを最大限に活かすレシピとして「森林どりのガリバタチキンステーキ」を作っていただく内容となっています。普段の作り方とは一味違う、チキンステーキの作り方・コツも紹介しております。美味しさのあまりこぼれる鳥羽シェフの笑顔や、絶賛のコメントにもご注目ください。この機会に、鳥羽周作シェフがこのために考案したスペシャルなレシピで森林どりを存分にお楽しみ下さい。

# PRESS RELEASE



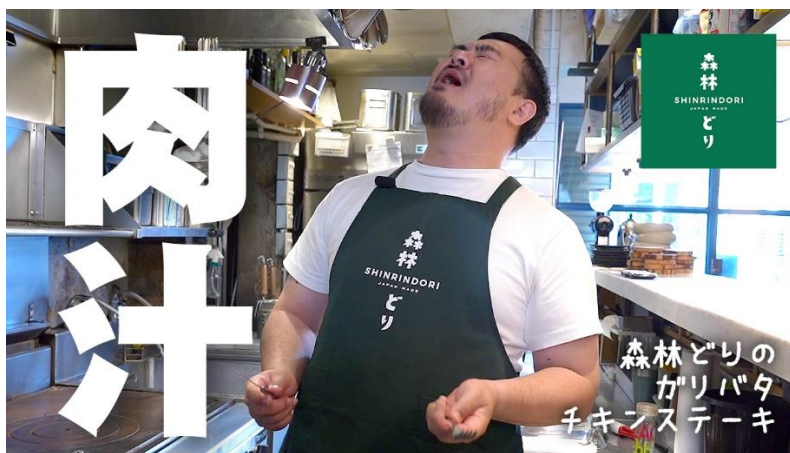
## <鳥羽シェフのコメント>

かねてからとりといえば鳥羽と言われてきましたが、ついに満を持してのコラボ！！！！昔からお店でも使用していた森林どりという非常にジューシーで綺麗な味わいのお肉を使ったご家庭で誰でも美味しくできるレシピです！旨みが凄く、鶏肉なのかなあ？というくらい凄い。森林どり恐れ入りました。

是非、いろんな料理で食べてほしいですが、まずはガリバタチキンステーキで感想を聞けたらと思います。

今回、森林どりの販売店で、森林どり商品に僕のシールが貼られるかもしれないとのことで、スーパーでぜひ、僕を探してみてください！！

## ■鳥羽シェフ考案！森林どりのガリバタチキンステーキ [YouTube URL](#)



<https://youtu.be/SF8DrQt1szc>

## ■鳥羽シェフ考案！森林どりのガリバタチキンステーキ レシピ



### ◆材料

- ・森林どり（もも肉） 1枚（300g）
- ・塩 3.6g（鶏肉の重さに対して1.2%）
- ・醤油 大さじ1
- ・バター 25g
- ・ガーリックパウダー 適量
- ・こしょう 適量
- ・オリーブオイル 適量

# PRESS RELEASE



## ◆作り方

- ①鶏肉全体に塩を振る。
- ②鶏肉の身にガーリックパウダーとこしょうをまぶす。
- ③フライパンにオリーブオイルを引いたら、冷たい状態から皮目を下にして鶏肉を焼く。  
※ フライパンが温まった状態からだとな身が収縮しやすいため
- ④中火で皮目をじっくり焼いていく。
- ⑤鶏肉から脂がはじめ、皮目に焼き色が少しいたらアロゼで身に火を入れる。  
※アロゼ：油を振りかけながら焼く料理法
- ⑥焼き色が薄い部分はフライパンの側面を使って焼く。
- ⑦焼き色がついたら油を捨て、ガーリックパウダーをまとわせたバターを入れる。
- ⑧バターが溶けたら醤油を入れる。
- ⑨サッと絡めたら完成

## <森林どり販売店で鳥羽シェフを見つけよう！>

森林どりの販売店では、今回の動画の紹介シールやポスターを設置しています。

ぜひ、この機会に鳥羽シェフを店頭で探してみてください。SNSでの「見つけた！」投稿も、お待ちしております！



- ・「森林どり」販売店はこちらから：<https://shinrindori.jp/store/>  
※一部、実施していない店舗がございます。
- ・「森林どり」Instagram：<https://www.instagram.com/piyopokkur/>  
※その他、楽天市場「ウェルファム Selection!」から、いつでもどこでも森林どりをご購入いただけます。<https://www.rakuten.ne.jp/gold/wellfam-foods/>

## ■「sio」オーナーシェフ 鳥羽 周作（とば・しゅうさく）プロフィール



- ・sio株式会社 / シズる株式会社 代表取締役。  
Jリーグの練習生、小学校の教員を経て、31歳で料理の世界へ。2018年「sio」をオープン。同店はミシュランガイド東京2020から4年連続一つ星を獲得。現在、「sio」「Hotel's」「o/sio」「o/sio FUKUOKA」「パーラー大箸」「崑つね」「ザ・ニューワールド」「おいしいパスタ」と8店舗を展開。  
書籍 / YouTube / SNSなどで公開するレシピや、フードプロデュースなど、レストランの枠を超えて様々な手段で「おいしい」を届けている。モットーは『幸せの分母を増やす』。

# PRESS RELEASE



## ■株式会社ウェルファムフーズについて

ウェルファムフーズは、「農場でのブロイラーの飼育から工場における鶏肉製品や加工品の製造、更には販売に至るまで生販一貫体制による国産鶏肉事業」を中核とし、「国産および輸入豚肉の販売」や「国産及び輸入食肉加工製品の販売」を全国展開しています。

ウェルファムフーズウェブサイト <https://www.wellfam-foods.co.jp/>

## ■森林どりについて

森林どりは、ウェルファムフーズが飼育から製造加工までの一元管理の結果誕生した安心・安全な国産鶏肉です。森林どりの最大の特徴は『森林のエキス』\*が配合された飼料を食べて育っていること。『森林のエキス』のおかげで、健康で元気に育ち、ジューシーで旨みが強く、くさみが少ないおいしい鶏に成長します。

\*『森林のエキス』：国産広葉樹から加工・抽出された樹皮炭と木酢液を混合したもの  
森林どりウェブサイト <http://shinrindori.jp/>

## 【会社概要】

社名：株式会社ウェルファムフーズ

本社所在地：〒102-0074 東京都千代田区九段南一丁目 6 番 5 号  
九段会館テラス 7 階

代表者名：代表取締役社長 野村 和伸

業務内容：鶏肉製品、豚肉製品、加工品の生産・販売

担当部署：事業推進部

## 【お客様からのお問い合わせ先】

株式会社ウェルファムフーズ 森林どり お問い合わせ先

E-mail: [toiawase02@wellfam-foods.co.jp](mailto:toiawase02@wellfam-foods.co.jp)

## 【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社ウェルファムフーズ 森林どり PR 担当 ビルコム株式会社 高野、江崎

TEL：03-5413-2411 / FAX：03-5413-2412 / E-MAIL：[wellfam-foods@bil.jp](mailto:wellfam-foods@bil.jp)