



培ってきた強み

■ おいしさの秘密

創業から変わらない手づくりの調理法

Page Jump **13** →

誰にも真似できない味へのこだわり

Page Jump **15** →

おいしさの秘密

創業から変わらない手づくりの調理法

オリジナルチキンは、誰もが調理できるわけではありません。

調理担当者は、KFC独自の認定資格「チキンスペシャリスト」の取得が義務付けられています。

カーネル・サンダースが編み出した誰にも真似できない商品を、お客さまがいつ、どの店舗で召しあがっても、変わらないおいしさで提供するための仕組みです。

チキンの鮮度を保つために 店舗へ**適温配送**

KFCは、盤石な店舗への配送網を構築しています。

だからこそ、新鮮なチキンを日々、全国約1,200店舗に供給できるのです。

※地域により、配送日数が異なります

カーネル秘伝のレシピ **11**ハーブ&スパイス

カーネルが10年もの歳月をかけて編み出したあの味のレシピを知っているのは、世界でもたったの3人だけ。数種類ずつ調合されたスパイスが店舗に納品され、調理する際にブレンドして初めて完成します。こうして、誰にも真似できない味を守り続けています。



※写真はイメージです

生のチキンで ひとつずつ手づくり 鮮度とおいしさを 実現するための **20**工程

衛生管理



手順や回数を確認しながら、手洗いを行います。完全手洗いと呼ばれる、高い衛生状態を保てる方法を取り入れています。

下ごしらえ・調理



生のチキンにひとつずつ粉を付けて揚げます。チキンの下ごしらえから圧力釜に入れるまでの作業は、制限時間内に、正確に行うことが求められます。少しの差が、味と鮮度に影響を与えてしまうのです。

次の調理の準備



一度揚げるときに揚げ油はろ過し、圧力釜の内側に付いた揚げかすを取り除く徹底ぶりです。

20工程

おいしさの秘密

創業から変わらない手づくりの調理法

ふっくらジューシーに仕上げる

185度15分の圧力調理

フライドチキンはフライヤーで調理されることが一般的ですが、オリジナルチキンは、最高温度185度で約15分かけてじっくり揚げています。ふっくらジューシーで、骨からほろりと外れるやわらかさは、圧力調理のなせる業です。



知っているともっとおいしい

オリジナルチキン 5つの部位

オリジナルチキンには5つの部位があり、それぞれに味わいや食感が異なります。知っているともっとおいしい、部位ごとの特徴をご紹介します。



リブ

深みのある旨みの特徴

あばらの部分なので小骨が多いものの、「しゃぶって食べるのが好き」と言う声も。旨みは強いけれど、脂身は少ないので意外とあっさり。



ドラム

食べやすくジューシーな味わいが人気

オリジナルチキンと聞くと、大半の人が思い浮かべるであろう代表的な部位。小骨がなく食べやすいことから、小さなお子さまに人気。



サイ

脂身が多く食べ応えばっちり

5つの部位のなかでも最も脂身が多い、腰の部分。食感もしっかりしていて、食べ応えがある。中央にある大腿骨(太い骨)をひねって抜くと食べやすい。



ウイング

しっかりした肉質でコラーゲンもたっぷり

よく動かす手羽の部分なので肉質がしっかりしていて、濃厚な味わいを楽しめる。手羽中の2本の骨をひねって抜くと食べやすく、おすすめ。



キール

あっさりしていてやわらかい

胸の部分。脂身が少なくあっさりした口当たりなので、特に女性から人気。軟骨と小骨以外は肉なので、食べやすい点も好評。

おいしさの秘密

誰にも真似できない味へのこだわり

オリジナルチキンの調理法をカーネルから直々に教わった人は、口をそろえて「チキンへの強いこだわりを感じた」と言います。

20にも上る調理工程を守ることは当然のこと、食べる人を想い、徹底的に愛情を込めて調理する。今のKFCにも、カーネルの想いは脈々と受け継がれています。

生のチキンにひとつずつ粉付けする **手づくりの調理法**



全国約170カ所のKFC登録飼育農場から、新鮮なチキンが届く。

袋を開け、チキンの色と匂いをひとつずつ確認する。



余分な脂があれば丁寧に取り除く。こうすることで、臭みのない、旨みが際立つ仕上がりに。



部位ごとに皮を伸ばし、骨を整える。こうすることで、おいしく揚がる。



衣を付けるためのつなぎ液に浸す。浸す秒数なども、細かく決められている。

毎年の試験をクリアしなければ更新できないチキンスペシャリストライセンス

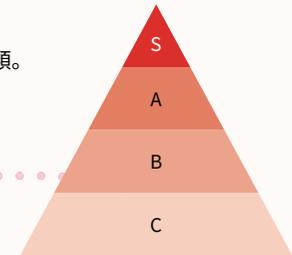


オリジナルチキンの調理担当者に取得が義務付けられている「チキンスペシャリスト」。取得したらそれで終わりではなく、毎年、知識と技術の確認を行い、一定のレベルをクリアしなければ合格となりません。こうして、KFCは商品の質を保ち続けています。

チキンスペシャリストライセンス

試験は、筆記と技能の2種類。技能は50項目にわたって細かくチェックする。

チキンスペシャリストを取得している従業員は、全国に約14,000人。



試験の結果に応じてランクが決定する



「おいしい」を、 すべてのお客さまへ

中矢 悠斗 店長

チキンスペシャリストライセンスS取得

私が心がけていること。それは、カーネル・サンダースが完成させたレシピを手順に沿って、マニュアル通りに正しく調理することです。オリジナルチキンは店内で調理し、そのままお客さまへご提供します。自分が調理したオリジナルチキンを召し上がったお客さまから、「おいしかった」とお声がけいただくと、やりがいを実感し、励みにもなります。

ます。このようなお客さまからの感想やコメントは、自信を持って調理ができるよう、ほかの調理担当者へ共有するようにしています。

また、いつもお客さまに満足していただけるよう、調理担当者への指導は欠かせません。オリジナルチキンのさばきからドロップに至るまで、丁寧に素早く、かつマニュアル通りの調理ができていないか、調理担当者の動きをよく観察するようにしています。

オリジナルチキンは、従業員やお客さまだけでなく、関わったすべての人をしあわせにできる、KFCの素晴らしい看板商品です。これからも日々、しあわせの輪を広げるべく、調理の手順を忠実に守り、おいしいオリジナルチキンを提供し続けていきます。



秘伝のスパイスをブレンドした粉の上に、チキンを手早く広げる。

チキンと粉を底からすくい上げるようにして、粉をまんべんなくまぶす。動作と回数は、細かく決められている。



力を込めて両手でプレスして、チキンひとつひとつに粉をしっかりとまぶし付ける。味を左右する大事な工程。



両手にチキンを持ち、振動で余分な粉を払い落とす。機械ではできない絶妙なさじ加減こそが、あのおいしさを生み出す。



チキンを手早くカゴに並べる。部位ごとに位置が決められている。

専用の圧力釜で約15分かけてじっくり揚げる。最高温度は185度。



揚げあがり!

"it's finger lickin' good"