

국내산 통가슴살을 그대로~

마니커, 닭가슴살 함량 92%인 구이육포 출시



“어제까지 드셨던 닭고기 육포는 잊어주세요!”

지금까지의 닭고기 육포중 함량이 가장 높은 제품이 선보여 인기를 끌고 있다.

(주)마니커(대표이사 신계돈)는 지난 4월 국내산 통가슴살을 이용한 구이육포(50g)를 새롭게 출시, 판매 중에 있다.

기존 닭고기 육포제품의 닭고기 함량은 70~80대% 정도인데 비해 이번에 출시한 마니커 닭가슴살 구이육포는 제품명에서도 나타나듯이 지금까지 출시된 제품 중 가장 높은 92%로, 닭고기 특유의 맛을 가장 잘 느낄 수 있다.

또한 갈아서 만든 형태가 아닌 통가슴살 형태를 그대로 유지하여 식감이 살렸으며, 함초에서 추출한 함초자염으로 맛을 내 부드러운 맛이 일품이다.

특히 사용자 편의까지 고려해서 일일이 잘라 먹어야 하는 기존 닭고기 육포와 달리 먹기 편하도록 한 입 크기로 잘라 포장하는 등 소비자를 위한 세심한 배려도 눈에 띈다.

마니커 닭가슴살 구이육포는 담백한 저염 제품과 매콤한 매운맛 제품 등 2종으로, 각 지역 마트와 마니커몰 등 온라인 쇼핑몰에서 구매할 수 있다.

■ 마니커몰 : <http://www.maniker.net/MallPG/>