

おすすめの銘柄鶏のご紹介

・あじわい丹波鶏(兵庫・京都産)

【特徴】

★鮮度抜群の氷温流通

産地で早朝に処理され、氷詰めの氷温流通によって肉から出るドリップを最小限に抑え鮮度抜群の状態でご出荷されます。

★漢方処方の天然飼料

丹波鶏に使用される飼料は、厳選された天然由来。

ブナ・ナラの樹液、沸化石、酵素、海藻、ヨモギ粉末等をミックスした漢方処方の「純天然特殊飼料」で、鶏にも人間にも優しいもので飼育されています。

★職人技が光る完全てさばき「プレミアム成形」

熟練の職人によって1羽1羽丁寧に手さばきされた肉質は鶏の筋肉に余分な力が加わっておらず、繊維が整っております。同時に、余分な脂や皮も除去。手さばきされたきれいな肉質。

【味】

皮がやや厚めで、甘みのある脂肪分が特徴の丹波鶏は、焼いたときの香ばしさと、脂肪分から溶け出す甘みのある脂が絶品です。やや大振りの肉質は、噛みしめる肉々しさがありながらも、口の中でほどけるような滑らかさもあり、濃厚でコクのある旨みをお愉しみいただけます。

・阿波すだち鶏(徳島県産)

【特徴】

★徳島産すだちを食べて臭みが圧倒的に少ない

徳島県産すだち果皮や納豆菌、乳酸菌、緑茶パウダー、キトサンなどをブレンドした特別飼料で飼育されています。

すだちなどを配合した飼料のおかげでブロイラー特有のにおいが少ないのが特徴。

★抗生物質・抗菌剤不使用 ※法定ワクチンのみ接種

特別飼料を食べて育ったおかげで鶏の腸内に善玉菌が増え免疫力がアップした事で、病気になりにくくなり、「無投薬で健康な鶏」が実現しています。

★一般の鶏肉よりも脂肪が少なく、高タンパク質ヘルシー

【味】

柔らかな肉質の中にも噛むとプリっとした食感が美味しい鶏肉です。

においが少なく風味がよく、あと味すっきり。

クセのない味わいなので、どんな料理にもよく合います。シンプルな味付けで調理頂くことで、阿波すだち鶏の美味しさがいっそう引き立ちます。