

鹿児島県が誇る黒豚・黒牛に次ぐ第三の黒 「黒さつま鶏」専門居酒屋がオープン！

鹿児島県 霧島市
塚田農場
伝承 黒さつま鶏 専門 



飲食店経営・店舗コンサルティングを行う、株式会社APカンパニー（東京都港区、代表：米山久）は、黒さつま鶏専門居酒屋「鹿児島県霧島市 塚田農場」を3/17（土）に東京・池袋で1号店、3/21（水）に東京都立川市、3/23（金）には東京・新橋と続けて3店舗をオープンいたします。

研究6年、出荷までに10年かかった 鹿児島渾身の地鶏

「黒さつま鶏」は、鹿児島の畜産試験場において、平成13年度から「薩摩鶏」を父方として、在来鶏100%交雑鶏の研究を開始。平成18年度に母方を「横班プリマスロック」とした新たな交雑鶏が完成。平成22年12月に伊藤知事が「黒さつま鶏」と命名した新種の地鶏です。肉質はプリプリとした歯切れの良さと適度な歯ごたえがあり、肉汁も多く脂の乗りも良いので、生食はもちろん、焼・煮など、幅広い調理方で美味しく食せます。



霧島市に「黒さつま鶏」の 自社養鶏場を設立

宮崎県日南市・宮崎県日向市・北海道新得町に続いて鹿児島県霧島市にも養鶏場を設立。生産者直結のノウハウを存分に発揮した事業を「黒さつま鶏」でも展開します。現在「黒さつま鶏」の年間生産羽数は4万羽（予）ですが、店舗の展開と共に「黒さつま鶏」も増産し、2年後には20万羽体制にするべく準備中です。処理センターや加工センターを自社運営することも視野に入れていきます。



「黒さつま鶏」をはじめとした 鹿児島県の郷土料理

自社養鶏場で育った「黒さつま鶏」をメインに、黒豚のしゃぶしゃぶやさつま揚げ、きびなご、枕崎のぶえん鰹などといった鹿児島の郷土料理に加え、チキン南蛮や馬刺し、胡麻あじなどの九州料理もサイドメニューとしてご用意いたします。

<メニューの一例>

- ・黒さつま鶏の黒焼（炭火焼）〈中〉 ¥1,280
- ・むねみ たたき葱まみれ ¥780
- ・黒豚ねぎしゃぶ ¥1,300
- ・きびなご刺身 ¥680
- ・つけ揚げ（さつま揚げ） ¥550
- ・鶏飯 ¥680
- ・白くま ¥600

業態名：鹿児島県霧島市 塚田農場

客単価：3800 円

【3/17 OPEN】池袋西口店

〒171-0021

東京都豊島区西池袋 1-10-8 サン・グロウビル 2F

03-5928-2054 / 50.2 坪 / 106 席

【3/21 OPEN】立川南口店

〒190-0023

東京都立川市柴崎町 3-7-5 ヒューマックスパビリオン 3F

042-521-6233 / 153.0 坪 / 260 席

【3/23 OPEN】新橋レンガ通り店

〒105-0004

東京都港区新橋 2-14-6 新橋さちビル 2F

03-5511-7552 / 51.4 坪 / 110 席

農場所在地：鹿児島県霧島市溝辺町

農場面積：約 3,000 坪

農場長：新保哲志



< プレスリリースに関するお問い合わせ >

株式会社 AP カンパニー 広報：岡田英樹

〒107-0052 東京都港区赤坂 2-17-22 赤坂ツインタワー東館18F <http://www.apcompany.jp/>

TEL：03-6277-8738 / FAX：03-6277-8754 / e-mail：h.okada@apcompany.jp