

News Release

## 自宅で地鶏を楽しんで、生産者支援！

### コロナ禍で消費の滞った塚田農場の地鶏を「ライフ」とタッグで特別販売

生産者との協同で一次産業と店舗を直結させた居酒屋・飲食店を展開する株式会社エー・ピー・カンパニー（本社：東京都豊島区、代表取締役社長：米山久）は、株式会社ライフコーポレーションが運営するスーパーマーケット「ライフ」の首都圏104店舗にて7月21日（火）より、コロナ禍で消費が滞っている「みやざき地頭鶏」の販売協力を得ることとなりました。

「ライフ」では、加工品「みやざき地頭鶏 炭火焼」と、みやざき地頭鶏のモモとムネの正肉が店頭に並びます。今まで当社の地鶏の販売チャネルは店舗とECにほぼ限られておりましたが、これにより一般消費者にもみやざき地頭鶏の美味しさを知ってもらえる可能性が広がることとなりました。当社店舗で提供しることができずにいる「みやざき地頭鶏」がご家庭の食卓に届くことにより、コロナ禍中の契約農家の情熱と努力が報われていきます。

「ライフ」で「みやざき地頭鶏」をお見かけの際には、手に取っていただけますと幸いです。

#### ■取り扱い情報

店舗：首都圏のスーパーマーケット「ライフ」104店舗

部門：畜産コーナー

期間：2020年7月21日（火）～ なくなり次第終了



#### ■商品

##### 〔加工品〕みやざき地頭鶏「地鶏炭火焼」

新鮮なみやざき地頭鶏を炭火で一気に焼き上げ、滴る脂で炎を上げます。強火でギュッと旨味を閉じ込め、炭火の香りをまわらせて仕上げるのが、宮崎の郷土料理「炭火焼」です。

当社の「炭火焼」はベテランの職人が丁寧に手焼きし、瞬間凍結させています。調理は冷凍状態のままパックごと10分程度湯煎するか、もしくは電子レンジで温めるだけでお召し上がりいただけます。お好みで柚子胡椒を添えるのがおすすめです。



炭火で焼成する様子。炎を上げて炭の香りをまわせます



丁寧に手作業で炙った「炭火焼」を、おいしさを保ったまま瞬間凍結します

〔正肉〕みやざき地頭鶏 正肉 モモ ※冷凍状態

〔正肉〕みやざき地頭鶏 正肉 ムネ ※冷凍状態

※正肉は一部店舗での取り扱いとなります。ご利用の店舗にご確認下さい。

みやざき地頭鶏は、1㎡に2羽という条件で育成されており、のびのびと自由に、よく運動して生活しているためモモ・ムネ共に筋肉質でうま味強い、食べ応えのある肉質に仕上がっています。

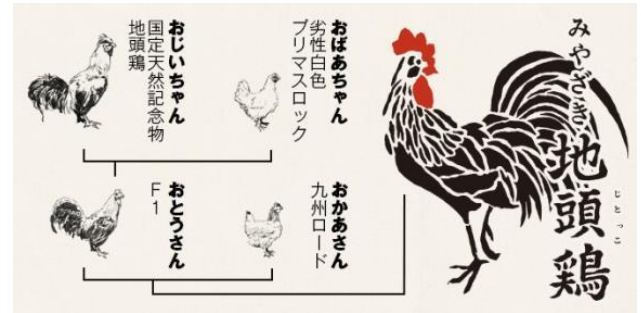
地鶏ならではの弾力、溢れる肉汁と鶏本来の澄んだ旨みを、モモ・ムネ肉の特徴が活きる調理法でお楽しみ下さい。

本商品は、EC「おうち塚田農場 産直便」でもご購入いただけます。 ▶ <http://ouchi-tsukada.com/>

## ■みやざき地頭鶏とは

みやざき地頭鶏の原種にあたる「地頭鶏」は、宮崎県と鹿児島県の旧島津領で古くから飼育されていた、日本に元々いた在来種の鶏です。そのおいしさから農民が地頭職に献上しているうちに「地頭鶏」と呼ばれるようになったと言われています。

現在では天然記念物に指定されている地頭鶏を新たな宮崎のブランドにしたいとの思いから、宮崎県で長年にわたり研究、交配が行われ誕生したのが「みやざき地頭鶏」です。



## ■みやざき地頭鶏の希少性について

地鶏は、日本で食べられている鶏肉のうちわずか1%程度しか流通していない希少な食材です。

国の定める地鶏の育成期間は、75日以上で、当社が契約農家とともにお客様に提供している地鶏は、120日～150日という時間をかけて丁寧に育てられたもの（一般的なブロイラーは約50日で出荷）。

また、1㎡あたりに2羽までという、贅沢過ぎるほどの条件の養鶏場を自由に走り回って過ごしており、筋肉質で適度に脂を蓄えた、うま味深く食べ応えのある鶏に成長します。

これほどの条件を満たした地鶏は、その1%といわれる地鶏の中にも、実はそんなに存在しないのかもしれない。



## ■生販直結モデル

当社はみやざき地頭鶏の雛を生産し、契約農家に成育を委託。飼育期間を経ると、農家から地鶏を買い、自社の加工場で処理をし、店舗に納入しています。

このように生産から販売までの流通を自社で構築することで、高級食材である地鶏を、日常で親しめる価格で提供することができます。この独自の流通を、“生販直結モデル”と称し、地鶏の他に鮮魚等でも実現しています。

## 【資料】地鶏の楽しみ方

### <ふっくらジューシー！フライパンで簡単チキンソテー>

#### 材料

みやざき地頭鶏 モモ・・・前日に冷凍庫→冷蔵庫に移し、じっくり解凍しておく  
 塩・・・適量  
 胡椒・・・適量  
 ニンニク・・・適宜（スライスしたもの）

#### 調理方法

1. 鶏肉は事前に冷蔵庫から出し、室温に慣らしておく。
2. 材料をすべて合わせ、よく揉み込む。
3. 冷たいままのフライパンに皮面を下にして置き、焼く。火は弱火がポイント。
4. 皮目がキツネ色になるまで蓋をしてじっくり焼く。（油は敷かなくてOK）
5. たっぷりと脂が出てきたら裏返し、脂を絡めるようにさらに弱火でじっくり焼く。
6. 箸で押した際に出てくる肉汁が透明になれば焼き上がり。

★染み出た脂はチャーハンや野菜炒めなどにも活用できます

<<本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先>>

株式会社イー・ピーカンパニー 広報：上原

TEL：070-3199-7973 メール：[pr@apcompany.jp](mailto:pr@apcompany.jp)

※プレスリリースに記載した情報は発表日現在の情報であり、時間の経過または様々な後発事象によって変更する可能性があります。あらかじめご了承ください。