

## News Release

### 2月10日は「みやざき地頭鶏（じ（2）と（10）っこ）の日」！ 生産者を囲む、特別なディナーイベントを開催＜予約受付中＞

株式会社エー・ピー・カンパニー（本社：東京都港区、代表取締役社長：米山久）が宮崎県より受託運営している「宮崎風土 くわんね」は、2月10日『みやざき地頭鶏の日』を記念し、みやざき地頭鶏の魅力を詰め込んだ、完全予約制のディナーイベントを実施いたします。

本イベントはみやざき地頭鶏づくしのコースをご提供するほか、地鶏生産者と加工等を行う当社子会社の“捌きのプロ”を宮崎より招きますので、みやざき地頭鶏をとりまく“ストーリー”までをもお楽しみいただくことができます。さらに、様々取り揃えた宮崎本格焼酎は、お好きなだけお召し上がりいただけます。

「宮崎風土 くわんね」を通じて、みやざき地頭鶏、ひいては宮崎県の魅力をご満喫いただけますと幸いです。



#### ■みやざき地頭鶏の日 イベント概要

開催日：2020年2月10日（月）19時～（開場 18時半）

開場：「宮崎風土 くわんね」 <https://www.konne.jp/restaurant/>

東京都渋谷区代々木 2-2-1 新宿サザンテラス「新宿みやざき館 KONNE」内

参加費：6,000円（税込）

料理：みやざき地頭鶏の魅力を存分に発揮できる料理を研究中。以下の様なお品書きとなる予定です

- ・前菜-みやざき地頭鶏ガラスープの茶わん蒸し
- ・造り-低温調理のささみ、胸身
- ・八寸-皮の西京煮、燻製、木の芽味噌和え、砂肝のコンフィ、レバーの赤ワイン煮
- ・焼き物-みやざき地頭鶏 炭火焼
- ・椀物
- ・飯物-そばと椎茸
- ・デザート
- ・宮崎本格焼酎各種が飲み放題

申込：以下の方法でご連絡下さい

店舗へ直接電話→03-5308-5200

Facebook イベントページ→<https://www.facebook.com/events/493085941584717/>

特記：満席（30名様）になり次第受付を終了します

★INFORMATION★

2月10日は、「新宿みやざき館 KONNNE」にて、生産・加工等を行っている株式会社地頭鶏ランド日南のスタッフが、みやざき地頭鶏の加工品（炭火焼・スープ）の試食販売を実施いたします。みやざき地頭鶏を知り尽くした職人ならではの「宮崎トーク」で、お買い物をお楽しみください。

■みやざき地頭鶏の日とは

宮崎県ブランド「みやざき地頭鶏（じとっこ）」の品質向上や生産者の経営の安定を図ることを目的に、「みやざき地頭鶏事業協同組合」が2010年（平成22年）に制定した記念日です。

2月10日を「じ（2）とっ（10）こ」で語呂合わせしたものです。

■みやざき地頭鶏について

（株式会社地頭鶏ランド日南 HP より <https://jitokko.co.jp/about/>）

地頭鶏（じとっこ）は、鹿児島県や宮崎県の一部の旧島津藩領地で古くから飼育されてきた鶏です。

飼育していた農家たちが大変美味しいこの鶏を当時の地頭職に献上していたことから名前がついたと言われています。昭和18年に国の天然記念物に指定されました。

交配様式は、「地頭鶏」のオスに、オスの遺伝子をより反映させる「劣性ホワイトプリマスロック」のメスを掛け合わせたF1（交雑種第一世代）のオスに、熊本、大分、宮崎の3県で共同開発された地鶏「九州ロード」のメスを交配しています。この様式によって美味しさだけでなく、生産者にも飼いやすい性質の地鶏となり、生育率の向上に繋がっています。

宮崎県産ブランドとして生産されるみやざき地頭鶏は、宮崎県内の指定認定農場にて飼育されています。



<<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: 03-6435-9663 FAX: 03-6435-8441 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。