

キャンプ場で簡単に、お洒落な本格料理を食べられる冷凍ミールキット

「丹沢滋黒軍鶏 ビストロメスティン」 2022年7月16日発売



東京・神奈川で25年間料理人をしてきた料理人が、最高の食材にこだわり続けた結果、自らが生産者となり、独自の鶏ブランド「丹沢滋黒軍鶏」の生産をスタートしました。

今回はアウトドアでも簡単に本格料理を楽しめる、
冷凍ミールキット「丹沢滋黒軍鶏 ビストロメスティン」を発売いたします。



山路グループは、食に携わる企業として最高の食材にこだわり続けた結果、自らが生産者となりこだわり鶏舎「山路ファーム」を設立し、丹沢山系の清らかな水や原生のブナ林という鶏にとって最高の環境である神奈川県清川村で、独自の鶏ブランド「丹沢滋黒軍鶏」の生産を行っております。

新型コロナウイルスの影響で観光地への旅行の機会が減少し、自然を感じながらオープンエアな空間で過ごすという昨今のキャンプブームの中、東京・神奈川で25年間料理人をしてきた料理人が丹沢滋黒軍鶏の生産者だからこそ鶏の旨みを最大限に生かし、「お洒落で簡単に」レストランでしか味わえないような料理を楽しんでいただける冷凍ミールキットの開発を行いました。

商品紹介

「丹沢滋黒軍鶏 ビストロメスティン」は丹沢滋黒軍鶏の美味しさを簡単に味わえる味付け済みの冷凍ミールキットです。

東京・神奈川で25年間料理人をしてきた料理人が丹沢滋黒軍鶏の生産者だからこそ鶏の旨みを最大限に生かし、レストランでしか味わえないような味を、調理器具の限られたキャンプ場でも楽しんでいただける商品を販売いたします。

商品パッケージにもこだわり、あえて簡易包装にすることにより、キャンプで煩わしいごみの軽減を行っており、味付け済みなのでメスティンとバーナーがあればほかの調理器具、調味料は必要ありません。

グループキャンプあるあるのあと1品何か欲しい...や、なるべく荷物を減らしてキャンプをしたいソロキャンパーまで様々なキャンパーにご利用いただける今までありそうでなかった商品となっております。

見た目はもちろんのこと、メスティンとバーナーがあれば加熱するだけでインスタ映え間違いなしの本格地鶏メニューをお楽しみください。

パッケージの裏にはおいしい作り方を表記しております。

「丹沢滋黒軍鶏 ビストロメスティン」
各1,500円 (税込み 1,620円)

- ◎軍鶏 ロースのロティ
- ◎軍鶏 手羽元のジャークチキン
- ◎軍鶏 ロースのジャークチキン
- ◎軍鶏 スペアリブのバスク風煮込み



独自地鶏ブランド「丹沢滋黒軍鶏」

山路ファームでは、丹沢滋黒軍鶏というブランドの地鶏を育てています。これは「かながわ鶏」という神奈川県独自の地鶏品種です。

この品種の特長は、軍鶏らしい肉のしなやかな弾力性と、赤身肉のような後を引く旨みがあることです。

山路ファームでは、最高の品質・味を実現するために「鶏ファースト」のこだわり育成方法を行っています。鶏の育成では通常、抗生物質を与えるのが一般的ですが、当ファームでは、完全無投薬で飼育しています。エサには米ぬか、とうもろこしを中心にした自家製の発酵飼料に、三浦半島のミネラル豊富なひじきを加えて与えています。また、飲み水にも丹沢山系からくみ上げた天然地下水を与え、鶏を健康に育成することにこだわっています。

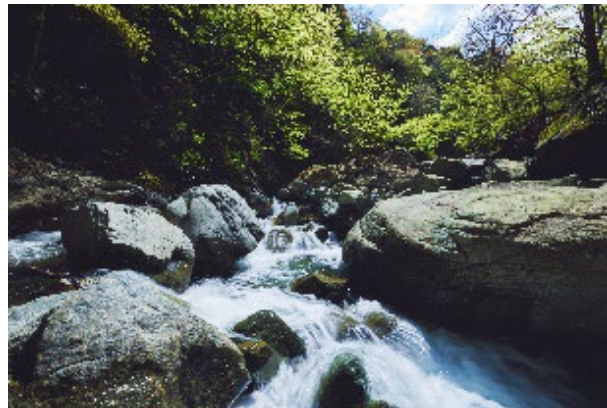
また、鶏舎内では1㎡あたり4羽以下という羽を十分に伸ばすことのできるスペースで平飼いをしています。アニマルウェルフェアの考えから、足などに怪我を負った鶏でも、他の鶏と隔離し補強ベッドに乗せて餌を食べられるようにするなど、できる限り鶏に寄り添う育成をしています。命をいただく我々にとって、こうした姿勢は大切であると考えています。

このように鶏に愛情を注ぎ、鶏の過ごしやすい環境での育て方を行うことによって、品種の味を引き出し一層味わい深い「丹沢滋黒軍鶏」が出来上がるのです。

また山路ファームでは、全国でも珍しい雄雌の育て分けをしており、120日以上飼育期間を設けることによってそれぞれ違った味の旨みをご提供しています。

雄はしっかりした歯ごたえがあり、赤身肉のような後を引く旨味が凝縮していて噛むほどに滋味あふれる肉の味が染み出てくる、濃厚な肉です。雌は程よい歯ごたえで、脂乗りが良くジューシーで濃い旨味が特徴です。

現在ではあまり認知度が高くなく、生産方法も確立していない「かながわ鶏」ですが、丹沢滋黒軍鶏の認知拡大により、全国でのブランド認知向上を目指します。



おすすめレシピブック付き「丹沢滋黒軍鶏 精肉」

公式ECサイトでは大人気の「丹沢滋黒軍鶏 精肉」も販売しております。

定番のももとロースは炭火で焼くBBQはもちろん、ご家庭では魚焼きグリルで焼くチキンステーキ、低温調理による鶏ハムなどでお楽しみいただけます。

丹沢滋黒軍鶏 盛り合わせ もも・ロース 500g
セット

¥3,000（税込）

丹沢滋黒軍鶏 盛り合わせ 約1kgセット

（もも肉・ロース肉・希少部位）

¥6,000（税込）

精肉をご購入されたお客様限定で、生産者が「丹沢滋黒軍鶏」をより美味しく食べていただけるようにと作成した「かながわ鶏 丹沢滋黒軍鶏 レシピブック」をプレゼントしております。

この機会に是非合わせてお買い求めくださいませ。



丹沢滋黒軍鶏が購入できる ECサイト&養鶏場直営カフェ「Café WILD CHICKEN」

【商品詳細】

「丹沢滋黒軍鶏 ビストロメスティン」
各 1,500円（税込み 1,620円）

- ◎軍鶏 ロースのロティ
- ◎軍鶏 手羽元のジャークチキン
- ◎軍鶏 ロースのジャークチキン
- ◎軍鶏 スペアリブのバスク風煮込み



【販売先】

ECサイト 「丹沢滋黒軍鶏 オンラインショップ」

<https://ziguro-online.shop/>

「Cafe WILD CHICKEN（カフェワイルドチキン）」

所在地：〒243-0111 神奈川県愛甲郡清川村宮ヶ瀬951-3

宮ヶ瀬湖畔園地内 水の郷交流館

営業時間 11：00～16：00

（定休日 月曜日、木曜日 月曜が休日の場合は火曜定休）



Café WILDCHICKEN 外観