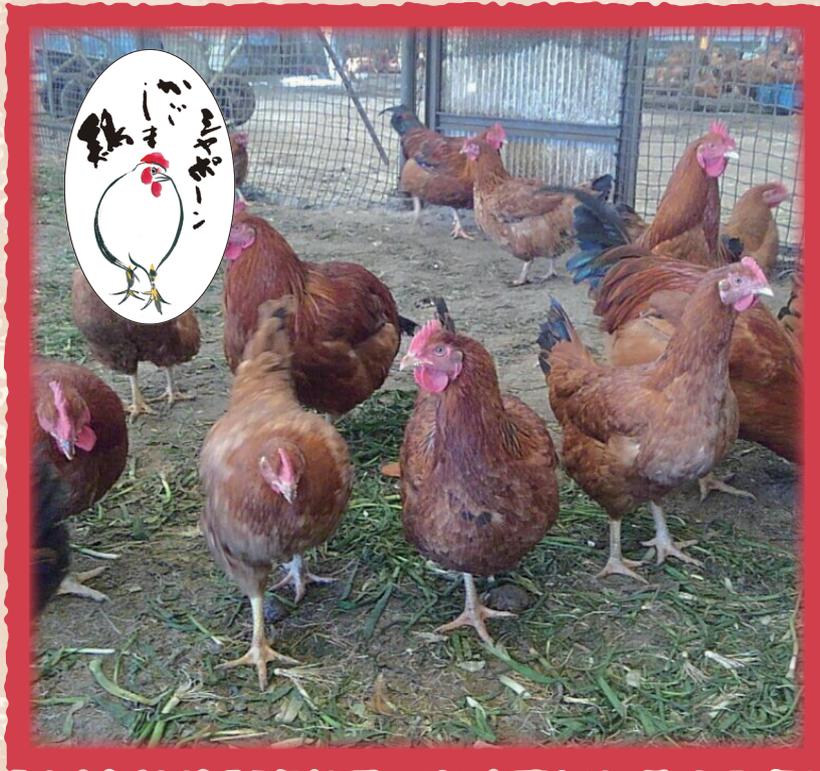


日本の養鶏では実現できなかった去勢鶏、鹿児島で唯一実現

# シャポーン鹿児島鶏



雄鶏の場合、去勢すると長期肥育しても肉が硬くならず、肉中の脂肪が増加し、旨みが増し、柔らかい肉となります。

さらに、独特の鶏肉臭も感じなくなります。

また、畜肉は、成熟した未経産の雌が最もおいしいとされています。

雌鶏は成熟すると自然に産卵を開始するため卵に養分がとられてしまいますが、当農場では雌鶏も去勢して栄養を肉に行き渡らせることで、成熟した未経産の雌鶏の生産を可能としています。



## シャポーン部位

- ◆手羽先
- ◆もも肉 ◆ガラ
- ◆手羽元
- ◆むね肉 ◆ササミ ◆内臓



シャポーンで日本の食や畜産を支える力になりたいと思っています。

国産シャポーンに注目する一流シェフ達も、農場までしばしば足を運んで頂けます。「本場のシャポーンを使ってきた人たちだから品質には厳しい。だからこそ参考にも自信にもなります」と上山さん。

## 肉の特徴

- 肉特有の臭みがない
- 鶏肉本来の自然な甘味がある
- 去勢鶏特有のレモン色の脂
- 肉質・うまみ・レモン色の脂・ガラスープどれをとっても最高の味わいがあります。

お問い合わせは

株式会社 グローバルフーズ

TEL:03-5749-1308 FAX:03-5749-1303

E-mail: info@global-foods.co.jp