

一度食べたらやみつきになる甘みとコクのある地鶏

地どりの鶏はま

SATSUMA JIDORI KURO SATSUMA JIDORI
さつま地鶏 & 黒さつま鶏



さつま地鶏

「さつま地鶏」は、平成2年から約10年の歳月をかけて鹿児島県畜産試験場が開発した地鶏です。鹿児島で古くから飼われていた天然記念物である「薩摩鶏」を基礎鶏として平成12年度に肉質の優れた地鶏「さつま地鶏」が完成しました。適度な歯ごたえと滋味を持ち、一度食べると又食べたくなるおいしさです。

おいしさの特徴

- ①コクがあり、引き締まった旨味(イノシン酸等の旨味成分が多く含まれ、鮮度保持力が高い)
- ②肉色は全体的に濃く、特にもも肉は赤身が鮮やか
- ③筋繊維が細かく、適度な歯ごたえ
- ④脂肪分が少なく、とてもヘルシー
- ⑤鍋物はもちろん、刺身、しゃぶしゃぶ、焼肉、スープにも最適!!

「さつま地鶏」は、平成15年5月16日に商標登録されました。さつま地鶏の更なる品質と生産振興をはかるシンボルです。



黒さつま鶏

「黒さつま鶏」は、平成18年度に、父方種鶏を「薩摩鶏」、母方種鶏を「横斑プリマスロック」とする一代交雑鶏で鹿児島県畜産試験場が開発した鶏です。平成23年から出荷が始まりました。肉汁が多く、脂肪の乗りも良いことに加え、筋繊維が細かいため、プリプリとした歯切れの良さと適度な歯ごたえがあり、旨味成分のアミノ酸も多く含まれています。

おいしさの特徴

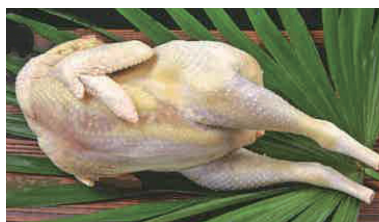
- ①臭みがなく良質な旨味
- ②肉色は黄身がやや強くアミノ酸を多く含む
- ③筋繊維が細かく、適度な歯ごたえ
- ④脂肪分が多く、ジューシー
- ⑤幅広い料理に対応できる

「黒さつま鶏」は、平成22年8月に商標登録されました。



丸鶏(中抜き)

1羽セット



セット内容

- ・もも肉 2枚
- ・むね肉 2枚
- ・ささ身 2本
- ・手羽 2本
- ・ガラ 1羽分



鹿児島県にある広大な照葉樹林に囲まれた高隈山麓の澄んだ空気のもと、のびのびと育った地鶏は、発売からたくさんの方々に愛され続けてきました。自然の恵みであるミネラル豊富な地下水を使用し、一度食べたらやみつきになる甘みとコクのある地鶏をぜひご堪能ください。



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