

2012年(平成24年)9月5日(水曜日)

(3)

鶏鳴新聞

(旬刊)

発行所 けいめいしんぶんしゃ
株式会社鶏鳴新聞社
〈東京都〉 〒104-0033
中央区新川2-6-16
電話 (03) 3297-5556(代)
FAX (03) 3297-5558
http://www.keimei.ne.jp
E-mail: info@keimei.ne.jp

発行日
毎月 5日 15日 25日

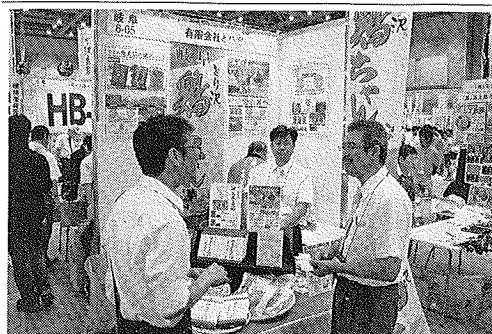
購読料(送料共)
1ヵ年 12,600円
1部 420円

振替口座(東京)
00150-2-71528番

販路拡大目指して出展

アグリフード
EXPO
2012

鶏肉関係も出展



とり沢の伊藤社長(右)は「奥美濃古地鶏」のおいしさを伝えた

とり沢―岐阜県の旬と
り沢は「奥美濃古地鶏」
を使ったレトルトカレー
や、タレで下味を付けた

正肉「奥美濃古地鶏・鶏ちゃん」を出展した。奥美濃古地鶏は、昭和16年に天然記念物に指定された「岐阜地鶏」をもとに、岐阜県養鶏試験場(現・岐阜県養鶏研究部)が品種改良を重ねて誕生させたもの。ヒナは(株)山本養鶏孵化場で孵化し、飼料米を食べて育った地鶏はタッキーフーズ(株)で処理している。

岐阜の郷土料理で、鶏肉を野菜と一緒にシューッと焼く「鶏ちゃん」は、ご当地グルメとして知名度が上がっている。伊藤友貴社長は奥美濃古地鶏を使った鶏ちゃんについて「味はまさに一級品で、本音を言えばB級グルメとは呼ばれたくない」などと、おいしさに自信をみせていた。

◇