

桔梗屋 (tel:0575-87-2210)

昔ながらの“作り方”と“売り方”が今も続く、地元 元に根付いた鶏ちゃん。

「さいっつあで肉買ってこいよ、ヒネの方やぞ！」とは、明宝で今日も耳にするセリフ。
「さいっつあ」とは桔梗屋の屋号です。先代が昭和30年代中頃に始めた鶏ちゃんの味は、今もそのまま受け継がれ、地元で愛され続けています。

桔梗屋では、若鶏、親鳥(ヒネ)の2種類を作っています。親鳥の鶏ちゃんには、モモ・ムネ・肝・砂肝・皮など数種類の部位を使用。

若も親も、タレのレシピはもちろん秘伝。赤みそベースでシンプルに仕上げています。桔梗屋では、味付け後に真空もせずに袋の口をキュッとくっつけた昔ながらの鶏ちゃんを、今も買うことができます。こちらは賞味期限が短いものの、本来の肉の味が楽しめます。(お土産に最適な冷凍の鶏ちゃんは、道の駅明宝にて販売しています。)



(口をキュットした昔ながらの鶏ちゃん)

和田商店 (tel: 0575-87-2033)

「わだみせ」で親しまれる寒水^{かのみず}の老舗。ご主人 こだわりの鶏ちゃん！

和田商店は食糧品やたばこ、衣料品などを扱う地域の商店で、地元では「わだみせ」と呼ばれています。先代が昭和27年に創業。当時、寒水地区には5件の養鶏場があったそうで、和田商店もそのうちの一つ。当初は自家製のニワトリで鶏ちゃんを作っていました。

やがて養鶏はやめてしまったため、鶏肉は仕入れたものを使っていますが、国産鶏肉100%、生肉100%にこだわっています。先代が始めた当初は冷凍肉は無かったので、今もそのままの味を出すために冷凍は一切使っていません。

和田商店では、

- ・若鶏
- ・親鳥
- ・皮肝

の3種類の鶏ちゃんを作っており、それぞれの鶏ちゃんにファンが定着しています。特に皮肝は和田商店さんでしか手に入らないため、遠くからは富山や三重県からも買いに来る方も。

和田商店の鶏ちゃんは濃いめ・ニンニク多め！野菜をたっぷり入るとご飯にはちょうどいいぐらいで、野菜少な目で炒めるとアルコールと相性抜群です。



(和田信夫さん、八穂子さんご夫妻)

ふたむら (tel:0575-87-0129)

地元ファンが熱望して復活した鶏ちゃん！！

昭和の終わりまで民宿兼食堂“二村旅館”で出されていた『ふたむらの鶏ちゃん』が、地元ファンの熱い要望に応え、約 20 年の時を経て平成 19 年に復活しました。

みそベースの若鶏と、しょうゆベースの皮肝の 2 種類。若鶏は道の駅明宝でも購入可能ですが、皮肝は加工場兼直売所でしか買えません！売り切れ必至の皮肝の在庫はお店へ電話等で要確認の上お出かけ下さい。地方発送もしています。

鶏肉は地元の信用できる店から良質な国産肉を仕入れ、タレに使うニンニクは青森産、しょうゆは昔から地元の同じ銘柄のものを使っています。常連さんにとっては、待ちに待った懐かしい味です。加えて、バランスが取れた確かな味は着々と新しいファンを作り続けています。



(「二村旅館」として営業していた昭和 40 年頃の様子)

めいほう鶏ちゃん(明宝家) (tel:0575-87-2002)

「明宝を代表する鶏ちゃん」を目指して開発された味！

めいほう鶏ちゃん研究会が完全監修。B-1 グランプリ(ご当地グルメでまちおこしの祭典！B-1 グランプリ)会場で提供しているものと同じ味の鶏ちゃんです。平成 22 年の第 5 回 B-1 グランプリ in 厚木大会に出展が決まったことがきっかけで、試行錯誤を重ねて開発された味は、①初めて食べる方にも食べやすい、②“鶏ちゃんの里”を名乗る明宝らしさもしっかりある味となっています。ベースには郡上市白鳥町の丸昌醸造場製の「郡上みそ」を使い、鶏肉は国産 100%を使用。にんにく、しょうが、玉ねぎ等も国産で丁寧に手作りしています。

現在、ハム・ケチャップに続く、明宝の特産品・お土産品として定着しつつあります。



(株)明宝家の株主のほとんどは、めいほう鶏ちゃん研究会の会員。平成 24 年、地元の若者をたった一人ですが正社員として雇い入れてスタートしました。現在は時々パートさんに来てもらっています。