

奥久慈しゃも



自然豊かな奥久慈の山間地帯で飼われる奥久慈しゃも。鶏舎の中で平飼い（放し飼い）し、充分な運動をさせてストレスをかけず飼育しています。飼料は、肉質と食味を考慮して研究された配合飼料と穀物、青菜など。一般的なブロイラーでは約50日ですが、奥久慈しゃもは雄で125日、雌で155日もかけて育てます。そのため、肉質は低脂肪で歯ごたえ抜群。ギョウと締まっ

サイズ目安 1羽より
※相談可。ただし部位による。



問い合わせ先 農事組合法人 奥久慈しゃも生産組合
【TEL/0295-72-4250】
〒319-3523 久慈郡大子町袋田3721



- おすすめポイント OSUSUME POINT
- 1 全国特殊鶏味の品評会で第1位を獲得
 - 2 自然豊かな奥久慈の山間地帯で飼育
 - 3 飼育期間は一般的なブロイラーの2倍以上

茨城の新しい冬の味覚

常陸国天然まがも



野趣あふれる味と香り

「常陸国天然まがも」は、狩猟期間（11月15日～翌年2月15日）に限られた数のみ、伝統的な網猟で捕獲しています。網猟で捕獲したマガモは、銃で獲ったものと違い、傷みのないきれいな肉がとれます。肉質は、弾力がありながら歯切れが良く、天然特有の野趣あふれる香りや旨味が強いといった特長があります。



問い合わせ先 株式会社K&K 【TEL/0294-32-7885】
〒317-0071 (本社) 日立市鹿島町 1-7-6
〒318-0106 (処理加工施設) 高萩市下君田 682
高萩コーフィールド内 茨城クラフトミート工房

- おすすめポイント OSUSUME POINT
- 1 季節と数量限定の希少性
 - 2 農作物被害対策への貢献
 - 3 弾力ある肉質、コクのある味わい

「安全」で「おいしい」鶏を、多くの食卓につくば鶏



「日本の食卓に、安全でおいしい鶏を。」鶏肉は毎日のように食卓に上る身近な食材だからこそ、安心・安全であるべきという想いのもと、鶏の安全にこだわって生産しています。鶏を育てるときは、入都から出荷の全飼育期間、全羽数に対し、病気予防のための抗菌性物質などの薬を一切投与していません。また、抗菌性物質の飼料添加も行っていないため、安心してお召し上がりいただけます。臭みがなく、柔らかく、ジューシーで鶏本来のおいしさを存分に味わってください。



問い合わせ先 エスファクトリー千葉株式会社
【TEL/047-432-0671】
〒273-0014 千葉県船橋市高瀬町6

- おすすめポイント OSUSUME POINT
- 1 安全でおいしい鶏のため、安全に関する厳格なルールを設定
 - 2 つくば鶏のほか、つくばオーガニックチキン、つくば茜鶏を生産
 - 3 農場から出荷された鶏は自社工場ですばやく加工

一流店が認める、濃厚な旨み

奥久慈卵



奥久慈卵を作っているのは、養鶏・鶏卵加工に長年取り組んでいる(株)ひたち農園。きめ細やかな品質管理に定評があり、産みだす卵は専用レーンを通り、厳しく温度管理された敷地内のパッキングセンターへ。独自の採卵基準と最新鋭のコンピュタシステムによって、黄身の高さ・色など厳しく品質をチェックし選別しています。品質はもちろん、コクのある黄身やハリのある白身も魅力。都内の一流寿司店やスイーツ店などの名店にも選ばれる高級卵です。



問い合わせ先 (株)ひたち農園 【TEL/0295-56-3078】
〒319-2418 常陸大宮市大岩1463-15

- おすすめポイント OSUSUME POINT
- 1 独自の採卵基準を採用
 - 2 コクのある黄身、ハリのある白身が魅力