



肉付きが良く、噛みごたえがある(はかた地どり)。ギフト商品の鶏肉はリキッドフリーザー「凍眠」で凍結しているため、肉の細胞壁は壊されることなく、解凍後は生と同じような味、食感が楽しめる



写真は福栄組合博多川端店。機能性表示食品扱いとなる同社の商品。(はかた地どり)には、加齢により衰えがちな認知機能の一部を補う成分が含まれる



水炊きは(はかた地どり)のガラからじっくりと煮出した、さらりとした中にもコクのあるスープで、旨味を凝縮



炭の香りとジューシーさが堪能できる。生産者直営店だからこそ食べられる希少部位も用意されている



福栄組合直営の福栄組合博多川端店。福岡の名物の水炊きはもちろん、炭火焼や親子丼、ひつまぶしも堪能できる



お問い合わせ／農事組合法人 福栄組合
 ●0942-78-4793
 ●住／福岡県久留米市北野町高良1369-3
 ●営／8:00~17:00
 ●休／水曜日、日曜日
 ●http://www.fukuei.or.jp/

※商品購入はこちらから



地鶏の称号を与えられた(はかた地どり)は国内生産の1%という希少な食材。日本在来種の中で最も美味といわれている「軍鶏」、旨味成分であるイノシン酸を多分に含む「サザナミ(横斑プリマスロック)」を祖父母に持つ。記憶をサポートする成分が含まれていることが認められ、生鮮肉類では全国初の「機能性表示食品」となった

はかた地どり

農事組合法人 福栄組合

昔ながらの鶏の美味しさを蘇らせ
 安心安全な環境のもとで生産される地鶏

福岡県の養鶏の歴史は古く、江戸時代より盛んに行われていた。そのため筑前煮や水炊き等、鶏肉を食材にした有名な郷土料理が多くある。しかし、昭和50年代に外来種の安価なブロイラーが出回ったことで味が落ちたという声がかかるようになる。

福岡県は全国に先駆けて地鶏を開発するべく、福岡県在来の大軍鶏を使い、農林業総合試験場で3年の歳月をかけて(はかた地どり)を作り出す。1987年のことであった。誕生から今年で33年となり、全国でも長い歴史をもつ地鶏となっている。

(はかた地どり)は2012年に、「地域団体商標」を取得し、2017年には生産農場が食肉用の鶏として、日本では初めてとなる「農場HACCP認証」を取得している。さらに2018年には加工工場を建て替え、「JFS-B規格」の認証も受けている。(はかた地どり)は、農場から加工まで、安心安全で高度な食品マネージメントシステムを導入して生産されているのである。

日本国内では飼料や飼育方法を工夫したブロイラーによる銘柄鶏等が数多く存在する。しかし地鶏と認められているのは、国内生産のわずか1%。地鶏とは日本農林規格の厳しい基準を満たした鶏だけが名乗ることを許される称号だ。(はかた地どり)は希少で特別な食材だといえよう。サクツとした食感は絶品で、ブロイラーのように臭みがない。噛むほどに旨味が増し、食したものを虜にする魅力に溢れている。また、九州大学の分析結果では、加齢で衰えがちな認知機能の一部をカバーするといわれる「アンセリン」と「カルノシン」という2つの成分を、(はかた地どり)の胸肉に含むことが認められた。

蘇った地鶏本来の美味しさを是非とも(はかた地どり)で愉しんでいただきたい。ご購入はQRコードからどうぞ。