

日本一！生産量地鶏No.1・・・踊り出すうまさ～食べなきゃそんそん♪

熟成阿波尾鶏

「生産量No.1」「地鶏肉特定JAS規格」

熟成でバージョンアップした味と質の地鶏



- ★ 飼育日数 80日以上飼育
- ★ 飼育密度 28日齢から1m²あたり10羽以下(33羽以下/坪)
- ★ 飼育方法 平飼い
- ★ 飼料 地養素配合飼料+オリーブ粕
- ★ 休薬期間 10日以上
- ★ 鶏種 軍鶏(阿波地鶏)♂×ホワイトプリマスロック♀
- ★ 製造工程 熟成16時間以上
- ★ 熟成定義 骨付きのまま「0～2℃」で4時間以上冷蔵庫で貯蔵した物(※日本食鳥協会)
- ★ 肉質の特徴 適度な歯ごたえがあり、熟成効果でジューシーさと旨味アップ↑↑

徳島の豊かな自然の中で



●自然豊かな飼育環境(徳島県美馬市)

良質でうま味が豊富

単位(g/100g)

	※阿波尾鶏	A地鶏	B地鶏
グルタミン酸	3.44	2.88	2.93
アスパラギン酸	2.26	1.84	1.93

(※徳島県立農林水産総合技術支援センター
畜産研究所 2009年データ)

●うま味成分のグルタミン酸、疲労回復などの作用をもつ、アスパラギン酸が他の鶏種に比べ多い。

「地鶏肉」特定JAS規格の概要

- 素びな 在来種(明治時代までに国内で成立または導入され定着した鶏)由来の血液百分率が50%以上のもので出生が証明できるもの
- 飼育期間 75日以上のももの(当社は80日以上飼育)
- 飼育方法 28日齢から平飼いで飼育したもの
- 飼育密度 28日齢から1m²あたり10羽以下で飼育したもの

貞光食糧工業株式会社 2017.1.9現在