

神代の味の再現

おくみのこじどり

奥美濃古地鶏

風味豊かな地鶏の味わい

奥美濃古地鶏とは

岐阜県は日本最古のものが多く、歴史的に最も古い土地と言われています。

『古事記』にまつわる伝説も数多くあり、高山市位山に伝承されている「天の岩戸伝説」もそのひとつです。

この伝説の中で、天の岩戸に隠れた天照大神の気を引くため鳴

かせた「常世の長鳴鶏（とこよのながなきどり）」は鶏の原種の特徴をもっとも色濃く残す「岐阜地鶏（昭和16年に天然記念物に指定）」の祖先と解釈されています。

「奥美濃古地鶏」は、この「岐阜地鶏」をもとにして岐阜県畜産研究所が「神代の味の再現」に取り組み、開発した岐阜県のブランド地鶏です。



奥美濃古地鶏普及推進協議会
<http://okuminokojidori.com/>



〈QRコード〉



神代の味の再現

おく み の こ じ どり

奥美濃古地鶏

肉用奥美濃古地鶏について

山紫翠明 清流長良川の源、自然に近い形で健康的に丁寧育てられた奥美濃古地鶏は、飼育期間75日以上とブロイラーに比べて長く、飼料にもこだわり、品質面に於いて、本物志向を生んでいます。
奥美濃古地鶏の肉は赤みを帯び、歯ごたえが良く旨みのあるのが特長です。



奥美濃古地鶏のひよこ



飼育の様子

卵用奥美濃古地鶏について

奥美濃古地鶏の卵は小ぶりですが、一般的な卵に比べて黄身の比率が高く濃厚で、コクのある『昔の味』を生み出しています。
奥美濃古地鶏の卵は温かい半熟卵や、完熟卵、卵かけごはんなどの食べ方がおすすめです。

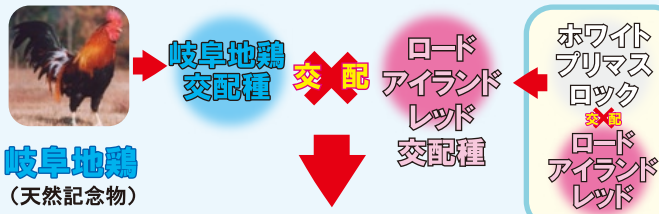


飼育の様子



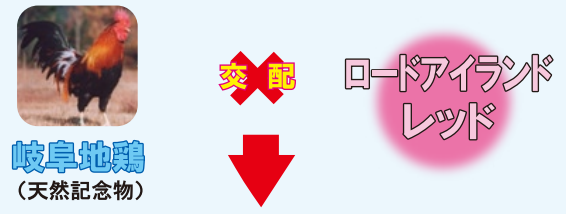
卵を生産している様子

肉用奥美濃古地鶏の交配様式



肉用奥美濃古地鶏

卵用奥美濃古地鶏の交配様式



卵用奥美濃古地鶏

歯ごたえの良い肉質と、コクのある旨み

生肉



唐揚げ



鶏ちゃん



串もの



鍋もの



焼きもの



濃厚な黄身は、コクのある”昔の味”



奥美濃古地鶏の卵黄比率 通常の市販卵の 約 1.3 倍



奥美濃古地鶏の平均卵 (SSサイズ) 約 45 g

奥美濃古地鶏を使用した料理は、『奥美濃古地鶏料理指定店』でお召し上がり頂けます。
また奥美濃古地鶏の肉は『奥美濃古地鶏販売指定店』にてお買い求め頂けます。詳しくは奥美濃古地鶏普及推進協議会の公式ホームページをご確認下さい。



奥美濃古地鶏普及推進協議会

全国農業協同組合岐阜本部 畜産部内

事務局：岐阜アグリフーズ株式会社 生産課 住所：岐阜県山県市高富 227-1 TEL:0581-27-3766



〈QRコード〉

