

やまがた地鶏



やまがた地鶏は、

赤笹シャモが持つ旨さを継承し

コクと歯ごたえがあり

クセやしつこさのない

上品な味わいです。

うま味成分がブロイラーより多く

コラーゲンもたっぷり

健康にも良いと

好評を頂いております。

やまがた地鶏の誕生

やまがた地鶏は、美味しい地鶏を求める消費者の声に応じて、平成12年度から山形県農業総合研究センター畜産試験場が開発に取り組み、本県由来の赤笹系シャモと名古屋種を掛け合わせた雄と、肉質・肉量に恵まれた横斑プリマスロック種の雌を交配した三元交雑鶏として誕生しました。

平成17年2月に「やまがた地鶏」と命名し、本県の新たな特産物となりました。

今では県内外の食通の方から、歯ごたえとコクのある美味しい鶏肉と高い評価を頂いております。





やまがた地鶏

食通をうならせる
コクと旨みと上品な味わい。



登録商標

優れた血統の「やまがた地鶏」

- 父鶏は赤笹シャモと名古屋種の雌の交雑種
父鶏は山形県遊佐町の愛好家が維持保存してきた、貴重な赤笹シャモと名古屋種の交雑種です。シャモは闘鶏用として知られ、歯ごたえが良く、味にコクがあり肉質が良いため、地鶏の素材として大変好評です。
- 母鶏は横斑プリマスロック種
横斑プリマスロック種は、肉質、肉量ともに優れています。

地鶏本来の味の理由

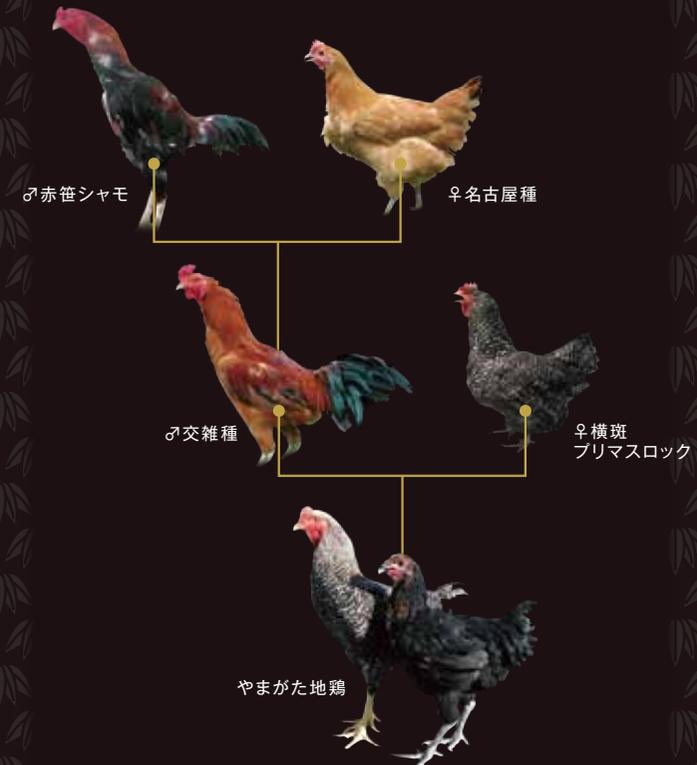
- やまがた地鶏は山形の豊かな自然のもとで、平飼いにより
のびのびとじっくり時間をかけて育てられています。

やまがた地鶏振興協議会

事務局：山形県畜産試験場内

〒996-0041 山形県新庄市大字鳥越字一本松1076

TEL.0233-23-8818 FAX.0233-23-8820



●取扱先・お問い合わせはお気軽に