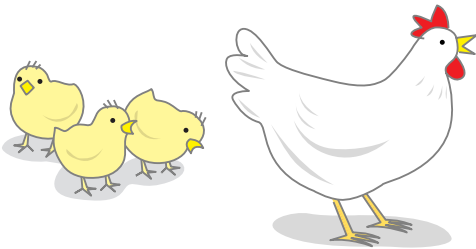




安心で新鮮な国産チキン。

国産チキンは、 食用に飼育された鶏のお肉。

一般にお買い求めいただける国産チキンは、飼育期間60日以内で出荷される食肉専用の鶏。肉質が柔らかくてマイルドな味わいが特徴です。最近人気の地鶏や銘柄鶏は、鶏種や一般鶏と異なった飼料や飼育期間で育てたものです。歯ごたえがよく、鶏肉の味がしっかりしています。



健康な鶏を育てるために、 飼料を徹底管理。

飼料は、トウモロコシ・マイロ・ビタミン・ミネラル・牧草の粉末などをバランス良く混ぜたもの。病気を予防し安全な国産チキンを提供できるように、ワクチンや抗生物質なども与えますが、出荷前には休薬期間を設け、肉に薬が残留しないように添加物の使用を厳しく規制しています。



食鳥検査では、 一羽一羽を3段階チェック。

食鳥検査は、獣医師の資格を持つ食鳥検査員と食鳥処理衛生管理者によって、3段階に分けて行われます。厳しい検査をクリアしたチキンだけが、出荷されるわけです。



チルド輸送で、 新鮮うちに店頭へ。

チルドとは、マイナス2℃～0℃の凍結しない低温のこと。おいさと鮮度を保つには理想的な温度です。もちろんお店でも、品質保持のために細心の注意を払い、新鮮でおいしい国産チキンをお届けしています。



社団法人 日本食鳥協会