



新鮮でおいしい 国産チキンの上手な選び方。

お買い物にもコツがあります。

できるだけ
お買い物の
最後に
買う!

国産チキンを常温で放置しておく
と肉の変質が早くなり、せっかくの
おいしさが逃げてしまいます。お買い
物の最後買って、なるべく早く家
に持ち帰りましょう。

できるだけ
その日に
使うだけ
買う!

新鮮なおいしさを楽しむには、これ
がいちばん。しかし、やむを得ず
まとめて買う場合などは、冷凍して上
手に保存しましょう。



チキンの鮮度はこうやってチェック!

POINT 1

にぶい光沢が
あるか?

ごく新しいものには、少し
曇ったような、ソフトでに
ぶい光沢があります。

POINT 2

触れると
弾力があるか?

押しみて硬い感触のもの
ほど新鮮です。時間がたつ
ほど柔らかくなります。

POINT 3

毛穴が高く
盛り上がっているか?

皮にも注目。表面がツルツ
ルでなく、毛穴が盛り上が
っているものが新鮮です。

POINT 4

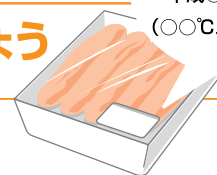
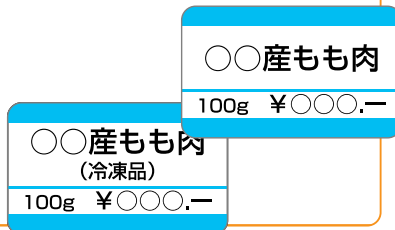
皮に触れると
サラッとしているか?

新しいものほど、皮はサラ
ッとしています。時間がた
つとズルッとします。

商品表示をしっかりと確認しましょう

●国内産チキンの原産地表示は、「国
産チキン」と、または主たる飼育地
が属する都道府県名、市町村名等
を原産地として「〇〇県産チキン」な
ど表示しています。

●輸入チキンは、原産国名（中国・
ブラジル・アメリカ・タイなど）の
表示が義務付けられています。



通常、生肉の場合は「消費期限」が
記されています。生鮮品のチキンの
可食期間は、0°Cで6日、4°Cで4日
となっています。比較的劣化しない
凍結品などには、品質保持期限が
記されています。

消費期限
平成〇年〇月〇日
(〇〇°C以下で保存)



社団法人 日本食鳥協会