

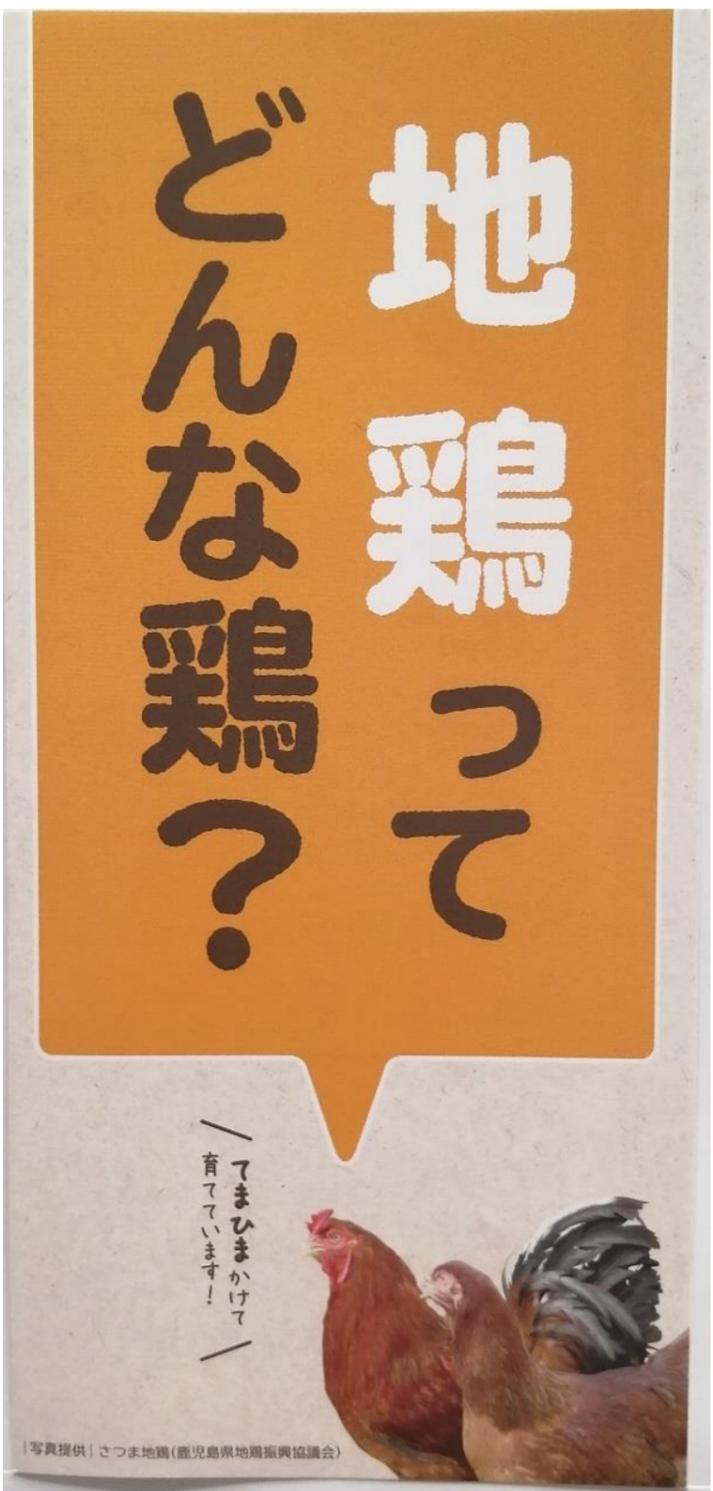
「地鶏の生産者」応援企画

ご家庭で 手軽に、 美味しい 地鶏鍋を!!



これまでの慣例を破る…
鍋用地鶏肉の新スペックで、
「美味しい地鶏の水炊き」を
お値打ち価格で提供します。

「地鶏の特徴を知って食べれば、地鶏鍋をさらに美味しく感じる」



地鶏って
どんな鶏?

てまひまかけて
育てています!

写真提供 | さつま地鶏 (鹿児島県地鶏振興協議会)

*この地鶏パンフレットを、商品と一緒に宅配ください。

地鶏鍋を!! 美味しい、 手軽に、 ご家庭で



これまでの慣例を破る…
鍋用地鶏肉の新スペックで、
「美味しい地鶏の水炊き」を
お値打ち価格で提供します。

Q4

新スペックの地鶏肉だと、どうして
「お値打ち価格」で提供できるのですか？

A4

脱骨しないで骨付きのままぶつ切りにすることで、商品化のコストを抑えます。

地鶏肉の場合は特に、肉全体の中でモモ肉の価格が飛び抜けて高い。そのモモ肉をあえて含まない規格に組み直すことで、「お値打ち価格」を実現します。

また、鍋つゆを購入する必要がないので、「お財布にやさしい鍋料理」と言えます。

「地鶏の生産者」応援企画とSDGs

地鶏は日本が世界に誇る肉用鶏で、日本農林規格(特定JAS)に沿って生産され、全国に50種類以上存在しています。

(一般社団法人 日本食鳥協会 2018年調べ)



全国の地鶏生産者の多くは、一般ブロイラーや銘柄鶏などの生産者と比べて、事業規模が小さいのが実態です。



地鶏は高品質な分生産コストもかかっているため外食で消費される割合が高いものの、コロナ下で頼みの外食需要が激減し、地鶏の生産者は非常に厳しいビジネス環境に置かれています。



地鶏の外食需要の回復が見通せない中、地鶏生産の継続を危ぶむ声も聞かれ、SDGs「17：陸の豊かさを守ろう」の観点からも、地鶏の生産基盤の次世代への継承は重要な命題です。

Q1

「地鶏は外食で食べるもの」とのイメージが強く、家庭用には向かないのでは？

A1

コロナ下で外食機会が減る中、多少値が張っても家庭で美味しい料理を食べたいという消費者ニーズは、拡大しています。

巣ごもりの今日、地鶏を食べたことがない方々にも、家庭で地鶏の美味しさを実感してもらえるまたとないチャンスです。

複数人で食する鍋料理はコロナ収束後も外食頻度が戻りにくいメニューの一つで、家庭での食シーンがさらに増えそうです。

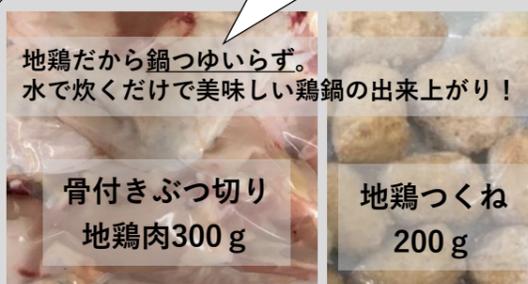
Q5

量販店の精肉売り場では、具体的にどんな規格がおススメですか？

A5

モモ肉抜きの新スペックだと、鶏臭さが少なくクセのない美味しいスープが取れます。

地鶏の水炊きセット



例えば、このような2～3人前の規格ですと、買いやすい値頃で提供できるのではないのでしょうか！

Q2

いろんな地鶏鍋がある中で、どうして「水炊き」がおススメなんですか？

A2

「お肉は骨付きが旨い」というのは、広く認知(KFCのフライドチキンは骨付)されているのでは…。



骨付き肉を水で炊くことで溶け出す地鶏の旨味成分で、野菜などの副食材やメの雑炊まで美味しくいただけます。

一般に鶏鍋には鍋つゆを別途加えることが多いのですが、地鶏の肉本来の旨味を味わうなら「水炊き」が一番です。

Q6

家庭で「地鶏の水炊き」を調理する時に、気を付けたいことは？

A6

・地鶏肉は骨と骨の間に包丁で切り込みを入れてから鍋に入れる。



・肉の量に適した分量の水を使う。

・アクをこまめに取り除く。

・お肉は炊き過ぎると固くなるので、一度に食べる分量ずつ、回数を分けて調理する。

Q3

鍋用地鶏肉の「新スペックとは？

A3



名古屋コーチンでの事例(2kgパック)

モモ肉以外の地鶏肉を、骨付きのままぶつ切りにした商品規格となっています。

鍋料理、新たな客層開拓

⇒ 良質な鍋用食材の提供で

量販店の鍋料理コーナーの多くは、調味料メーカーの「鍋つゆ陳列合戦の場」と化しています。

食材の旨みや食感を味わいたいののに鍋つゆの味しがない(?) 鍋料理に、消費者は満足しているのでしょうか？

家庭用調理器具の高機能化には、目を見張るものがあります。また、鍋料理のレシピや動画をネットで無料視聴できる時代です。

良質な鍋用食材を使って、見様見真似ながらも「自分達なりの鍋料理を家庭で楽しみたい」という消費者が増えつつあるのではないのでしょうか。