

## 福栄組合

## 福岡唯一の地鶏 「はかた地どり」の魅力

みなさんは、そもそも「地どり」って何かご存じですか？  
JASで定められた基準で飼育されている鶏だけが、「地どり」として認定されているんです。全国でも45種類ほどしかおらず、全体の1%ほどのとても貴重なものなんです！

そして、福岡で唯一の地鶏が「はかた地どり」なんです。



はかた地どりの特徴は、筋肉質でさくっとした歯切れの良さと、噛むほどに増す旨味。  
歯ごたえがあるので、なべや煮物にしても食感が楽しめます。

広い空間でゆったりと放し飼いをすることで、ストレスなく健康的に育てられ、筋肉質でしつかりした身のおいしい地鶏になります。また、エサに「ネッカリッチ」という広葉樹から出る液体を混ぜることで、新陳代謝がよくなり健康で臭みのない鶏肉になっているんです。

養鶏場に伺った際も、独特の臭いが少なかったのが印象的でした。九州の地鶏で売り上げNo.1なのも納得です！

### 凄い！機能性表示食品として認められた！

いくらおいしいからといって、いつ育てたのか、いつ出荷されたのかがわからぬのは不安ですよね？  
はかた地どりは商品ロット番号から出

き、胸肉は機能性表示食品として認定され、認知機能を向上する機能があるとされています。厳しい基準を守りながら、お客様に安全に、安心して食べてもらいたいという高い意識で作られているのが、はかた地どりなんですね。

### 新鮮なおいしさをキープする冷凍技術

はかた地どりは新鮮さを保ったまま味わってもらえるよう、特殊な冷凍技術で冷凍保存されます。

マイナス30℃のアルコール液に浸して、冷凍庫の20倍の速度で冷凍するという独自の方

法で冷凍するので、細胞が破壊されないのであります。



そのため、解凍したときに出でく手間暇かけて育てられた、九州No.1のはかた地どりを使った「はかた地どりの水炊きセット」。特別な日や、頑張ったご褒美に召し上がってみてください。

野菜などの食材を用意するだけで、簡単に調理できるのもうれしいと評判なんだと思います。

荷台や飼育期間などの基本情報をホームページで確認できます。

そして、胸肉は機能性表示食品として認定され、認知機能を向上する機能があるとされています。厳しい基準を守りながら、お客様に安全に、安心して食べてもらいたいという高い意識で作られているのが、はかた地どりなんですね。

### はかた地どりの水炊きセットがおすすめ！

おいしいはかた地どりがお家で手軽に食べられるセットは、はかた地どりの鶏カラを長時間煮込んで仕上げた、白湯スープも魅力のひとつ。「本場博多の水炊きの味が味わえてうれしい」ととても人気なんですね。

