

一皿で 中央四県 地鶏制覇!!



新潟、山梨、長野、静岡の四県は、昔から文化的な結びつきが強かった地域です。中部横断自動車道の開通を控え、今後さらなる交流が期待されます。

四県の地鶏を「ワンプレート」でお楽しみいただけます!

6/29(土)・6/30(日) 入場無料

甲府駅北口よっちゃばれ広場(山梨県甲府市北口2-2-1)

《第14回 食育推進全国大会 in やまなし サブ会場内》で販売します。

一食400円

各日限定

300食販売



新潟
代表

にいがた地鶏

新潟県原産の天然記念物「蜀鶏(とうまる)」をベースに、旨味成分分析(グルタミン酸等)、食味試験により「おいしさ」にこだわって作られたのが「にいがた地鶏」です。県産米を給与し、120日間かけてじっくり育てることで旨味が凝縮され、しっかりとした歯ごたえと鶏肉本来のおいしさを楽しんでいただけます。



山梨
代表

甲州地どり

山梨県畜産試験場(現山梨県畜産酪農技術センター)と甲州地どり生産組合とで開発した鶏です。雄鶏に「山梨県産シャモ」を、雌鶏に「劣勢白ロック」を組み合わせました。120日間広いスペースでのびのびと放し飼いで育てるため、肉の締まりが良く脂肪が少なく、うま味が凝縮しています。



長野
代表

信州黄金シャモ

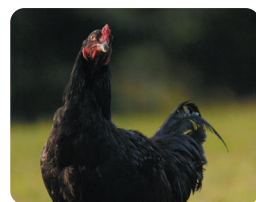
地鶏ならではの歯ごたえ、ジュワッとあふれる肉汁の深いうまみ、そして噛むほどに増す豊かな風味が自慢の鶏肉。脂肪分は控えめで後味もさっぱりしているのでおすすめです。うまみ系アミノ酸のアスパラギン酸、グルタミン酸、甘味系アミノ酸のセリンの含有率が高いことがおいしい理由のひとつです。



静岡
代表

駿河シャモ

駿河シャモは旨さをとことん追求して選抜された静岡の地鶏です。静岡茶を飼料に加え、鶏の健康にも配慮しています。シンプルな塩焼きやシャモ鍋など、素材を生かした料理がおすすめです。



第14回 食育推進全国大会 in やまなし

詳細はコチラ→

