

ワインと味噌で煮込んだ
濃厚テイストのブランド地鶏



ワインはもちろん冷えた焼酎にもベストマッチ! でも、大人だけじゃなく、子どもにも大人気。



肉
&
卵

石坂村地鶏牧場の「じとっこちゃん」

「みやざき地頭鶏 じとっこちゃん」 150g ¥1,200(税抜)
<http://www.ishizakamura.jp>

地 鶏料理といえば、モウモウとした煙とともに焼き上げる炭火焼が宮崎のスタンダード。でもこの「みやざき地頭鶏 じとっこちゃん」は、地鶏の加工品のなかでもめずらしい“煮込み”の商品です。

「じとっこちゃん」に使われるのは、みやざきブランド地鶏「みやざき地頭鶏(じとっこ)」。厳しい条件をクリアした指定農場のみ生産が許される幻の地鶏です。合資会社石坂村地鶏牧場ではこだわりの環境と飼料でさらにワンランクアップさせた地鶏を育てています。

そのこだわり抜いた地鶏とモツを、まずワインが決め手の秘伝のタレに漬けて、じっくり熟成。その後、厳選した味噌を加えて煮込むことで、なんとも食欲をそそる地鶏の煮込みに仕上がっています。

食べ方はいたって簡単! パッケージごと湯せんで3分間あたためるだけ!!

しっかりとしみ込んだ濃い目の味は、酒のおつまみにも白いご飯のおともにもパッチリ。皮やハツ、砂肝など、様々な部位がはいっているの、食感の違いも楽しめます!



合資会社石坂村地鶏牧場 代表社員
中村秀和さん

1周年を迎えた直売所では唐揚げやチキン南蛮、串焼きなどのお惣菜も購入可能!

☎ 0985-85-1414
☎ 0985-85-1407

〒宮崎県宮崎市清武町今泉丙5-16

購入方法

- 直売所
- 道の駅
- 県内食品販売店
- 県外食品販売店
- ネット通販
- メール注文
- 電話注文
- ファックス注文

販売店

直売所「みやざき地頭鶏石坂村地鶏牧場」
(宮崎市清武町)、自社ホームページ

商品温度帯

常温・冷蔵・冷凍