

おらほ  
の  
まちの人



# 地域と共に 豊かな未来を創りたい・・・。

当社は、全国名水百選にも選ばれた清水で有名な町「美郷町」にあり、町内の豊かな自然環境のもと、独自交配によって誕生した「美郷地鶏」を飼育・販売しております。

美郷地鶏とは、比内鶏（原種）に一度だけ鶏体の大きなロードアイランド種を掛け合わせ、生まれた雛のうち鶏体の大きいものだけを選定して再び比内鶏（原種）を長年交配して誕生したものです。肉質はキジやヤマドリに似てスッキリしており、弾力があり歯ごたえのある食感と、噛めば噛むほどにじみ出る「出汁」が魅力です。鍋等にした場合は、粒が細かく上質な脂が器一面に広がり、焼鳥等にした場合には鶏肉独特の香ばしさと味の濃さが実感できます。

清水の郷「美郷町」の美味しい水を飲み、豊かな自然の美味しい空気の中で

放し飼いで育った鶏たちは健康そのものです。飼料は、お客様に安心して召し上がって頂けるように、遺伝子組み換えのものやポーク・チキンミールなどの動物質性飼料を一切使用しておりません。安全な良質飼料と組み合わせるのは、肉に甘みを与えてくれる美郷町産のリンゴや良質な脂をのせる美郷町産の米、遺伝子組み換えをしていない大豆と近隣農家様より頂いている生野菜です。飼育は採卵から加工まで一貫して自社にて行っております。

美郷地鶏は、全国でも当社でしか飼育されていない鶏で、オス・メス共にお薦めの美味しい味わい方があります。この希少な鶏、美郷地鶏を是非ご賞味ください。



販売担当の小貫由美子さん



チキンステーキ



美郷地鶏(雄・雌)



美郷地鶏を使ったキリタンポ鍋



飼育の様子



●本社  
〒019-1234  
秋田県仙北郡美郷町飯詰字東西法寺148番地5

●鶏舎  
〒019-1234  
秋田県仙北郡美郷町飯詰字東山本132番地1

●URL  
<http://www.onukikensetsu.co.jp/misatojidorori/>

TEL 0187-83-2602



消費税への準備!! 応援します!

貯蓄 商工貯蓄共済 保障

融資

3つの特長

お知らせ