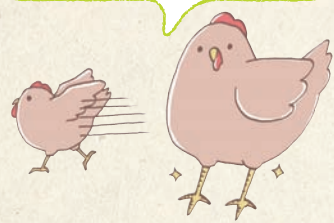


野性味あふれ、元気なコープ奥美濃古地鶏

足が長くて動きが早い



足が強くジャンプ力がある



鶏本来の習性が色濃く出ている



奥美濃古地鶏と若鶏

食べ比べてみました！



	若鶏	奥美濃古地鶏
肉質	柔らかめ・ジューシー	きゅっと引き締まって絶妙な歯ごたえ
味(旨み)	あっさりした感じ	コクのある旨みがぎゅっと凝縮
向いているお料理	からあげ フライ 照り焼き(柔らかさ)	ソテー、グリル 炊き込みごはん、うどん 照り焼き(旨み・歯ごたえ)

鶏舎内の見回りや周りでの作業は大きな音を立てないようにしないと、びっくりして一斉に動き出すことも。また体重測定などで鶏を捕まえないといけないときは、ブロイラー(若鶏)のおおよそ2倍ぐらいかかるほど元気です。

岐阜アグリフーズ 山内 知文 所長

奥美濃古地鶏は、塩・コショウやスパイスをしてシンプルにソテーやグリルすれば肉の旨みと歯ごたえを堪能できます。炊き込みごはんやおでん、うどんに入れば出汁の旨みがアップしますよ！自家製鶏ハムは年末年始のご馳走に！手料理の素材として腕のふるい甲斐のあるお肉です。

鶏ハムの作り方は7-8ページでご紹介しています。

岐阜アグリフーズ 大野 篤 部長

コープ奥美濃古地鶏モモ肉



300g 企画予定12月2週
本体価格 520円
税込価格 561円

レッツ工場見学



奥美濃古地鶏を加工するのは、直営農場から程近い岐阜アグリフーズ株式会社。解体から加工まで一貫して行うので鮮度抜群。HACCPでより確かな衛生管理を実施し、品質を保っています。

奥美濃古地鶏 カンタンレシピ

ローズマリーチキン

奥美濃古地鶏とローズマリーを漬けて焼くだけの簡単レシピ。クリスマスや年末のパーティーにも



S&B食品 伊藤さん



※写真は、イメージです。

材料 奥美濃古地鶏もも肉…2枚

【A】ローズマリー(ホール)…小さじ1
おろしにんにく…小さじ1
オリーブオイル…大さじ2
塩、黒胡椒…適宜

作り方 ① 鶏肉は2等分に切って【A】をもみ込み、1時間ほど冷蔵庫で漬けておきます。
② ①を220度のオーブンで15～18分焼きます。



奥美濃古地鶏が飼育されている 関市 塔之洞

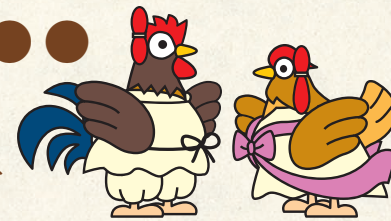
奥美濃古地鶏誕生秘話

岐阜県には、日本原産の鶏の一種である郡上地鶏が飼育されていました。1931年(昭和16年)に、この鶏は「岐阜地鶏」として、天然記念物に指定されました。岐阜県養鶏試験場(現畜産研究所養鶏研究部)では「おいしい卵と鶏肉づくり」をテーマに、「岐阜地鶏の味の再現」に取り組み、研究・開発された岐阜の特産地鶏です。

地鶏の定義

もと
素びな

在来種由来血液百分率が50%以上のものであって、出生の証明ができるもの



在来種由来血液
50%以上の
血統書付き

飼育
期間

ふ化してから
80日以上
飼育しているもの

一般的な若鶏 45日～53日齢

奥美濃古地鶏 80日齢以上

飼育
方法

28日齢以降、
平飼いで
飼育していること

鶏舎内で、鶏が自由に
運動できるように
して飼育します。

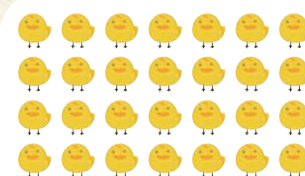


岐阜アグリフーズの飼育鶏舎は左右についているカーテンを開閉して空気の入替えと温度調整をする「開放鶏舎」で飼育しているため自然に近い環境で、愛情いっぱいのびのび育てています。

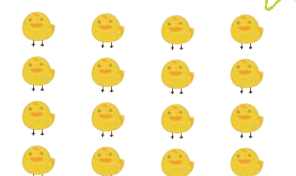
飼育
密度

28日齢以降、
1平方メートル当たり10羽以下で飼育していること

ストレスが少ない



ブロイラー(若鶏)



奥美濃古地鶏

力強く
羽ばたいて
むっちり
筋肉質な
ボディが
特長です！



受け継がれる岐阜の味。大切に育てられた

はやみ
白慢
CO-OP

コープ奥美濃古地鶏、美味しさの秘密を徹底説明！

岐阜で生まれて岐阜で育った生粋の岐阜ブランド鶏「奥美濃古地鶏」。自然豊かな岐阜アグリフーズ株式会社直営農場と加工場を訪れ、一般的な若鶏と比べながら奥美濃古地鶏の美味しさの秘密にせまります。

クローズアップ
CO-OPの逸品

