

MAFF
農林水産省



Japanese Chicken

Safe, high quality Japanese chicken

Japanese Chicken

Safe, high quality Japanese chicken

発行：農林水産省

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1 TEL.03-3502-8111(代表)

ホームページ <http://www.maff.go.jp/>
メールマガジンの購読はホームページから

本パンフレットの問い合わせ先：農林水産省生産局畜産部食肉鶏卵課 TEL.03-3502-8473



日本文化が育んだ 上質でおいしい「鶏肉」を お届けします。

世界でも日常的に多くの人々に食べられている「鶏肉」。日本産の「鶏肉」は、じっくりと育てた旨味とコクが特長です。素材そのもののおいしさにこだわった日本産の「鶏肉」をぜひあなたの国でも味わってみてください。

素材を味わう日本料理が育てた高級食材です。

日本には、素材そのもののおいしさを味わう料理がたくさんあります。たとえば海外でも人気の高い焼き鳥。火であぶった鶏肉に塩をパリリとかけただけのシンプルな調味で、素材の食感や旨味、ジューシーな脂ののりが楽しめます。その他にも、鶏肉を油で揚げるから揚げや鶏の蒸し焼きなど、「鶏肉」そのものの味わいを楽しむ料理がたくさんあります。日本の養鶏農家は、味覚に敏感な日本人のニーズに応えるため、鮮度と品質を高めるためのさまざまな努力を行ってきました。日本産の「鶏肉」は、高級レストラン、高級料理にも合う上質な素材として、あなたの国の料理に大きな可能性を生むことでしょう。



日本文化のようにじっくりと誠実に育てました。

日本の国民性には、ひとつのことにじっくりと取り組み、花開かせる精神があります。日本の伝統的な芸術や文化、そして産業にまで、幅広くその精神は活かされ、それは今、食の世界においてもあますところなく発揮されています。中でも「鶏肉」の生産は、日本人ならではの真摯な取り組みによって、今までにないおいしさと高い品質のものを市場に送り出せるようになりました。良いものを取り入れてさらに改良を加えることを得意とする日本が作り出した上質な「鶏肉」。世界のニーズに応える日本産の「鶏肉」の素晴らしさをぜひあなたの国でも味わってみてください。