



# 日本の豊かな自然の中で 育てられています。

四季折々の自然の中で、健康でおいしい鶏を育てるために行き届いた環境が整えられています。  
鶏を慈しんで育てる生産者たちの誇りが、理想の「鶏肉」をつくり出します。



## 行き届いた飼育環境の中で。

日本の養鶏農場では、行き届いた環境の中で、鶏たちを育てています。鶏舎は、鶏たちが健康的に育つように常に清潔に管理されています。おいしい肉質を作るための餌の素材・配合の配慮など、生産者たちが毎日鶏の様子を見ながら成長を確認し、理想的な品質の「鶏肉」を作り出しています。

## 農場から食卓まで、 万全のチェック体制を整えています。

消費者に安全な「鶏肉」を届けるために、日本では生産段階から処理・加工・流通まで、万全のチェック体制を整えています。養鶏農場は家畜保健衛生所の獣医師の資格を持った検査員が定期的に巡回し、病気感染等の検査を行っています。さらに食鳥処理場では、食鳥検査員が入荷した鶏を検査し、脱羽後再度検査して合格したものだけに解体の許可を出します。解体後も内臓検査に合格したものだけが食用として出荷されます。加工場においても、庫内の温度をチェックするなど厳しい管理が行なわれています。また、「鳥インフルエンザ」の感染防止に対しても、世界で高水準の体制を整えています。



## 贅の極み、日本食。 そして、この国で育った「地鶏」

日本産の「鶏肉」は、養鶏農家の努力によって高い品質とおいしさを誇ります。  
中でも、厳しい条件で育てられる郷土の鶏「地鶏」は、名人がこだわった特別の味わいがあります。

### 個性あふれるおいしさ、「地鶏」ブランド。

品質の高い日本産の「鶏肉」の中でも、さらに手をかけたものに「地鶏」があります。「地鶏」は、厳しい条件を充たした鶏だけに与えられる称号です。日本産の「地鶏」は、他の国に比べて肉質に弾力があるのが特長です。これは、養鶏農家でこだわりの飼育方法などにより時間をかけて育てているためです。その努力の結果、身が締まり、コクと旨味が詰まった「地鶏」が生まれます。養鶏農家の人々の手間と時間、肥育のコストをかけたこだわりが、おいしい日本産の「地鶏」の秘密です。約60種類を数えるさまざまな「地鶏」を味わっていただくことで、日本が誇る最高級の日本産「鶏肉」をご堪能いただけることでしょう。

