

日本產雞肉

安全優質的日本產雞肉

日本產雞肉

安全優質的日本產雞肉

發行：農林水產省

郵政編碼：100-8950 東京都千代田區霞關1-2-2 電話：03-3502-8111（代表）

網址 <http://www.maff.go.jp/>

請從網址上購讀電子雜誌

本手冊的諮詢地址：農林水產省生產局畜產部食肉雞卵課 電話：03-3502-8473



為您提供日本文化所孕育的 優質美味的「雞肉」。

雞肉是世界各地大多數人們的食用品。

日本產「雞肉」的特色在於精心培育出來的美味及濃郁口感。

如此講究食材鮮美原味的日本產優質「雞肉」，即使在您的國家，也請務必品嚐細味。

講究食材原味的日本料理所孕育的高級食材。

日本有許多料理都講究品嚐食材原有的美味。例如，在國外也大受歡迎的烤雞肉就是其中之一。調味很簡單，只在用火烤過的雞肉上撒點鹽，便可品嚐到食材原有的口感與鮮美，以及滿口留香的肥美肉汁。其他如油炸雞塊或蒸烤雞肉等，還有許多以品嚐「雞肉」原有美味為主的料理。日本的養雞農家為了滿足味覺敏銳的日本人的需求，在提高鮮美程度和品質上竭盡全力不懈努力。對於高級餐廳與頂極料理，日本產「雞肉」也是極其適合的上等食材，想必在貴國的料理餐桌上也一定能夠大顯身手。



如日本文化般踏實成長。

日本的民族性中含有一種精神，便是切實專注於某一件事情，努力使其開花結果的精神。這種精神廣泛滲透到了日本的傳統藝術文化和產業界中。如今，這種精神更延伸到飲食世界，不斷發揮著作用。其中，「雞肉」的生產作業，憑藉日本人特有的真誠努力，得以將前所未有的美味與至高品質推向市場。這些「雞肉」都是由擅於吸取長處並加以改良的日本所生產出來的優質食材。請在您的國家，也務必品嚐一下滿足世界胃口的日本產「雞肉」的不同凡響。



在日本美麗富饒的大自然 中茁壯成長。

為了在四季變化的大自然中，飼養出既健康又美味的雞隻，
配備了所有適於生長的环境條件。精心飼養的雞隻成為雞農的驕傲，
理想的「雞肉」便由此被創造出來。



在生產條件齊全的的飼養環境下。

日本的雞隻是在生產條件齊全的養雞農場裡飼養的。為了使雞隻健康成長，加強管理以使雞舍時刻保持清潔。注意飼料的材料和配方等以生產出肉質鮮美的雞隻，雞農們每天都會確認雞隻的生長狀況，以創造出具有理想品質的「雞肉」。

從農場到餐桌，建立了完善的檢查體制。

為了向消費者提供安全的「雞肉」，在日本，建立了從生產階段開始到處理、加工、物流為止的完善的檢查體制。擁有家畜保健衛生所獸醫資格的檢查員，會定期巡迴檢查養雞農場，以確保雞隻沒有感染疾病。並且，食用雞隻的檢查員也會在食用雞隻處理廠，對進廠雞隻進行檢查，僅對去毛後再次檢查合格的雞隻發放切割許可。切割後也會對雞隻內臟進行檢查，只有通過檢查的雞隻才能作為食用雞隻出貨。對加工廠也進行嚴格地管理，如檢查倉庫內的溫度等。此外，在防止「禽流感」方面，也配備了世界高水平的管理體制。