

# 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バ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よう。



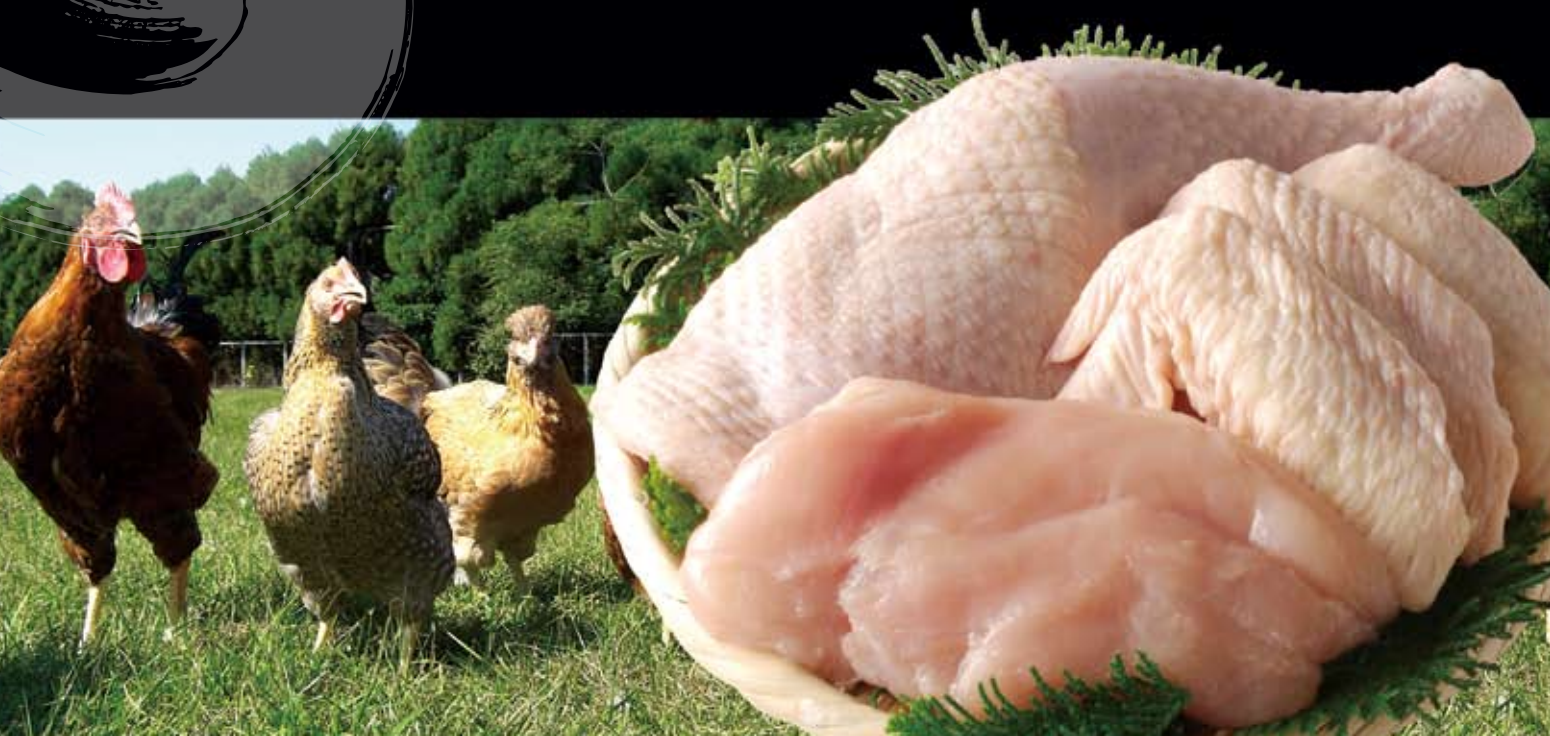
### 日本文化のようにじっくりと誠実に育てました。

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手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。



## 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。