

贅の極み、日本食。 そして、この国で育った「地鶏」

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。

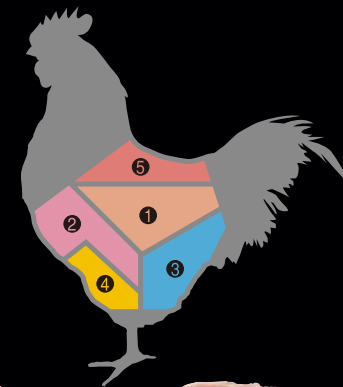
品質の高い日本産の「鶏肉」の中でも、さらに手をかけたものに「地鶏」があります。「地鶏」は、厳しい条件を充たした鶏だけに与えられる称号です。日本産の「地鶏」は、他の国に比べて肉質に弾力があるのが特長です。これは、養鶏農家でこだわりの飼育方法などにより時間をかけて育てているためです。その努力の結果、身が締まり、コクと旨味が詰まった「地鶏」が生まれます。養鶏農家の人々の手間と時間、肥育のコストをかけたこだわりが、おいしい日本産の「地鶏」の秘密です。約60種類を数えるさまざまな「地鶏」を味わっていただくことで、日本が誇る最高級の日本産「鶏肉」をご堪能いただけることでしょう。



もっと知ればもっと使える、 「鶏肉」のさまざまな部位。

料理にマッチした部位が選べます。

「鶏肉」には、手羽肉、胸肉、ささみ肉、もも肉、皮など、さまざまな部位があります。それぞれに、やわらかさ、脂肪ののり、旨味の濃さなどに特徴があります。揚げ物、煮物、焼き物など調理に合わせた部位を選ぶことで、鶏肉料理のおいしさを最高に引き出せることでしょう。



① 手羽

手羽先と手羽元に分れます。手羽先は肉が少なめですが、ゼラチン質と脂肪が多く、煮込みや揚げ物に。手羽元は脂肪が少なくやわらかで、炒め物や揚げ物に合います。



② むね

脂肪が少なく、やわらかな肉質です。唐揚げ、カツなど油を補った料理の他、蒸し物、煮物などにするとさっぱりと味わえます。



③ もも

肉質は硬めで筋が多いのですが、脂肪がのっけていて味にコクがあります。骨付きはソテー、フライドチキンなどに、骨なしは唐揚げ、煮物、炒め物などに幅広く利用できます。



④ ささみ

肉質がやわらかく、脂肪が少なく淡白な味わいです。揚げ物などの油を補う料理に合う一方、軽くゆでたものは蒸し物、サラダ、和え物などに利用できます。



⑤ かわ

脂肪の量が多いのが特徴です。濃厚な味わいで、旨味があります。焼き鳥、網焼き、炒め物、煮物、和え物に適しています。

焼く



鶏手羽先の照り焼き

【推奨部位】

飴色の照りをつけて焼いた手羽先は皮も香ばしく、溶け出したコラーゲンの旨味と、ほど良く締まった日本産鶏肉特有の弾力が楽しめます。

手羽 むね もも

材料

鶏手羽先：10本
ニンニク：2片
漬け汁
しょう油：50ml
みりん：50ml
サラダ油：適量

作り方

1. 手羽先を漬ける。容器に手羽先を並べ、漬け汁をかける。ニンニクは、皮を漬けたままつぶして加える。途中で手羽先を2、3度ひっくり返し、冷蔵庫で1時間漬けて味をしみ込ませる。
2. オーブンを250度にして、8分～10分焼く。

煮る



鶏もも肉の煮込み

【推奨部位】

表面をソテーしてから煮込むことで肉の旨味を閉じ込めます。日本産鶏肉の柔らかでジューシーな身を味わうのにふさわしい、飽きのこない上品な味付けです。

手羽 もも

材料

鶏の骨つきもも肉：4本
塩、コショウ：各少々
小麦粉：適量
油：大さじ2

ソース

ポルト酒：50ml
白ワイン：20ml
ワインビネガー：大さじ2
コンソメ：100ml
バター：40g
トマトの角切り：大さじ2

作り方

1. 鶏もも肉は関節をふたつに切り、塩、コショウ、小麦粉をふり、油大さじ2で両面をきつね色に焼く。余分な油を捨ててポルト酒、白ワインで香り付けし、ワインビネガーを加えて少し煮つめる。
2. コンソメを加えて煮詰め、バターを少しずつ加え、さらに塩、コショウを加えてソースを作る。最後にトマトを加える。

煮る



とりささみの湯引き

【推奨部位】

上質な日本産鶏肉なら、さっと湯にくぐらせて表面にうっすら火を通すだけで、さっぱりと甘みのある肉を味わえます。見た目も美しい繊細な一品です。

むね

ささみ

材料

鶏ささみ(新鮮なもの)：4本
サラダオニオン：1個
ワサビまたはホースラディッシュ：適量
しょう油：60ml
スープ：20ml

作り方

1. 鶏ささみは白い筋に沿って切り込みを入れ筋を引く。
2. 鍋に熱湯を沸かし、鶏ささみをさっとくぐらせる。表面が白くなったら取り出し、氷水に取り、冷えたら取り出して水気を切る。
3. 大きめのそぎ切りにする。
4. サラダオニオンはスライスして水にさらして辛みを抜く。水気をしっかりと切る。
5. 器に鶏肉をのせ、ワサビを添える。
6. しょう油とスープを合わせたものを付けていただく。

揚げる



鶏手羽先の辛み炒め

【推奨部位】

日本産鶏肉の手羽先をじっくりと揚げて骨から甘みを引き出します。旨味の増した鶏の唐揚げを辛いソースにからめて濃厚な一品に。

手羽

むね

材料

鶏の手羽先：500g
調味料A
酒、しょう油：各大さじ2
ニンニク、しょうが：各1片
タカノツメ：2~3本
しいたけ：3枚
赤ピーマン：1/2個

調味料B
砂糖：大さじ2
しょう油：大さじ3~4
片栗粉：適量
揚げ油：適量

作り方

1. 赤ピーマンはヘタを落として半分に切る。しいたけは石づきを取り斜め半分に切る。ニンニクとしょうがはつぶして千切り。タカノツメは種を取る。
2. 鶏肉に、調味料Aをからませる。
3. 鶏肉に片栗粉をまぶし、150度~180度の油でゆっくりと揚げる。
4. フライパンに、油大さじ3を熱し、ピーマンとしいたけを軽く炒めて取り出す。ニンニク、しょうが、タカノツメを加えて、鶏肉を加える。調味料Bを加えてからませる。
5. ピーマンとしいたけをフライパンに戻して、水溶性片栗粉を加える。