



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環境條件。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。



極致奢華的日本飲食。 以及由這個國家所飼育出來的 「走地雞」。

日本產的「雞肉」，憑藉雞農的努力，以其質優味美而風靡全球。
其中，尤以嚴格條件下培育出來的鄉土雞「走地雞」，更有著養雞專家孜孜以求的獨特風味。

富有特色的美味口感，
就是「走地雞」品牌。

在高品質的日本產「雞肉」當中，還有需花費更多心思來飼育的「走地雞」。只有符合嚴格條件的雞隻才能被稱為「走地雞」。日本產「走地雞」的特色在於，肉質比其他品種更有彈性。這是雞農堅持嚴格的飼育方法，花長時間精心飼養而成的。不斷努力的結果，就是飼養出了肉質緊實、彈牙、香醇美味的「走地雞」。雞農們不惜花費大量精力與時間，投入昂貴的飼育成本以對品質孜孜以求，這正是日本產美味「走地雞」的祕密。透過品嚐約 60 種「走地雞」的美味，想必定能對日本引以為豪的最高級日本產「雞肉」一飽口福。

