阿波尾鶏（あわおどり）

JAPAN GEOGRAPHICAL INDICATION
日本
地理的表示
GI

農林水産大臣登録第127号

生産地：徳島県

登録団体：徳島県阿波尾鶏ブランド確立対策協議会

特性

肉色は赤みを帯び、適度な歯ごたえがあり、低脂肪でうま味成分を豊富に含む「地鶏肉」である。
徳島では、一般家庭から外食店まで広く使用され、地元の食文化に深く浸透しており、全国の実需者からも高い支持を受け、平成10年度から20年間に渡り、地鶏肉出荷量全国1位となっている。

地域との結び付き

県在来の赤笹系軍鶏の肉味佳良な特性に着目して、優良な肉用種との交配により、約10年間かけて開発し、県の伝統芸能である「阿波踊り」から命名した「阿波尾鶏」を誕生させた。
古くから肉養鶏産業が盛んであった実績に基づく生産体制と、四国山地の豊かな自然に囲まれた静かな環境を背景に、少群管理による良質な「地鶏肉」生産を実現している。

徳島県阿波尾鶏ブランド確立対策協議会　徳島県徳島市万代町1丁目1番地