

はかた地どり

生産地：福岡県

登録団体：福岡県はかた地どり推進協議会



農林水産大臣登録第117号



特性

うま味成分であるイノシン酸を多く含み、食味が良いうえ、身が締まっいて、程良い弾力と歯ごたえがある。

煮炊き料理などで煮崩れが起こりにくいことから、「水炊き」や「がめ煮」などの福岡県の郷土料理に良く合うものとなっている。

地域との結び付き

生産地は古くから養鶏の歴史がある土地柄であり、「はかた地どり」は、福岡市で生まれ福岡県を代表する郷土料理の「水炊き」や「がめ煮」に適した鶏肉として開発された。

昭和63年度の生産・販売時から名称には、当地域に対する代表的な呼び名である「はかた」が冠された。