



肉の旨みと歯ごたえを味わうには、シンプルに塩・コショウしてソテーがおすすめ。

私たちが見てきました！
旨みがギュツ、ほどよい歯ごたえ

はぐみ自慢 CO-OP 『みつせ鶏』

株式会社 ヨコオフーズ



組合員レポーター(左から) 大野綾子さん(可児市)、堀口輝美さん(瑞穂市)、大谷近子さん(下呂市)

【旨みの理由】

藤木養鶏農場をたずねました。佐賀の自然環境の中、ゆっくりのんびり育てていました



大谷さん 鶏舎独特の臭いがかかったのは、清潔に保つための努力の賜物だと実感しました。

肉質はフランス生まれの両親ゆずり

美食の国といわれるフランスから、親鶏となる赤鶏の雄雌のひなを空輸。ヨコオフーズの農場で大切に育てられ、その鶏から生まれるのがみつせ鶏です。両親とも赤鶏であることが特徴です。肉質は地鶏ほど硬すぎず、柔らかすぎず、バランスのとれたほどよい歯ごたえ、豊かな風味をもっています。

旨みの決め手は良質な脂肪分

約80日かけてゆっくりと育てられたみつせ鶏は脂肪分に旨み成分がたっぷり含まれ、深いコク、ジューシーな味わいが広がります。それを作り出しているのは良質な餌。米・麦など穀物を中心とした植物主体の飼料に、自社の鶏糞で育てた飼料用米も配合、ヨコオフーズ独自で飼料設計し、毎日新鮮な状態で与えています。



大野さん 一般的なブロイラーに比べて坪当たりの飼育数が少なく、鶏が自由に動きまわれるスペースで、ストレスの少ない環境で育てられています。人間も鶏も空気が大切と空調に気を付けていらっしゃいました。

安心の理由

厳木工場はとても衛生管理が行き届いていました



堀口さん 玄関の消毒マットに始まり、目以外全てをおおう白衣、30秒間の手指消毒等、徹底した衛生管理でした。工場内の機械を毎日、部品を分解して掃除するのはおどろきました。

大谷さん 鮮度を大切に加工されていることがよくわかりました。この工場ですべての工程が行われているのが印象的でした。

大野さん 鶏の解体作業は手作業が多くて、たくさんの方がいます。



組合員レポーターと、ヨコオフーズ厳木工場のみなさん。営業担当の廣瀬太さん(左)と近藤博之部長(左から5人目)。

大谷さん 家族や友人に、おいしさも安心性も追求された、安心して食べられるみつせ鶏を伝えたいという思いでいっぱいになりました。

組合員レポーター 家族でみつせ鶏を味わいました!

1袋全部食べちゃえるくらいおいしいと夫の意見です。(堀口さん)

みつせ鶏直火焼きつくね串ごね風 8本入り 398円 企画予定▶1月3週 甘辛のしょう油ダレが最高。(大谷さん)

みつせ鶏山賊焼き 250g 580円 企画予定▶1月3週

ごんにゃく、ピーマンをいっしょに炒めました。(大谷さん)

みつせ鶏生姜焼き 220g 418円 企画予定▶1月3週

みつせ鶏もも切身(バラ凍結) 300g 650円 企画予定▶1月3週

お肉のおいしさをまるごと味わいたかったので、お鍋に! 鍋に肉のいいだしが出ます。肉の味をしっかりと味わえるねと夫にも好評。少し小さくカットして片栗粉をつけて湯通しするのがポイントです。(大野さん)

みつせ鶏 レンコンはさみ焼き 175g(6個) 420円 企画予定▶1月3週

試食会で既に満腹なのに、最後に食べたおにぎりがマヨネーズと相性がよくとても美味しかったです。(堀口さん)

「はぐみ自慢」についてよくわかりました



工場での品質管理について、いけない説明をうかがいました。

堀口さん みつせ鶏の「はぐみ自慢」は飼育管理・生産履歴・「交流」品質管理。ヨコオフーズの理念でもある「買手生産管理」は、契約生産農家さんにも徹底、指導管理していることにも感じました。今回のような組合員レポーターを積極的に受け入れ、組合員と交流を持つことも、自慢のひとつであることを確かめました。