

## 福栄組合

# 福岡唯一の地鶏 「はかた地どり」の魅力

みなさんは、そもそも「地どり」って何かご存じですか？  
JASで定められた基準で飼育されている鶏だけが、「地どり」として認定されているんです。全国でも45種類ほどしかおらず、全体の1%ほどのとても貴重なものなんです！



そして、福岡で唯一の地鶏が「はかた地どり」なんです。



### 福栄組合が育てる「はかた地どり」

はかた地どりの特徴は、筋肉質でさくとした歯切れの良さと、噛むほどに増す旨味。  
歯ごたえがあるので、なべや煮物にしても食感が楽しめます。

広い空間でゆったりと放し飼いをすることで、ストレスなく健康的に育てられ、筋肉質でしっかりとした身のおいしい地鶏になります。また、エサに「ネッカーリチ」という広葉樹から出る液体を混ぜることで、新陳代謝がよくなり健康で臭みのない鶏肉になっているんです。

養鶏場に伺った際も、独特の臭いが少なかったのが印象的でした。九州の地鶏で売り上げNo.1なのも納得です！

### 凄い！機能性表示食品として認められた！

いくらおいしいからといっても、いつ育てたのか、いつ出荷されたのかわからないのは不安ですよね？

はかた地どりは商品ロット番号から出



荷日や飼育期間などの基本情報をホームページで確認できます。

そして、胸肉は機能性表示食品として認定され、認知機能を向上する機能があるとされています。厳しい基準を守りながら、お客様に安全に、安心して食べてもらいたいという高い意識で作られているのが、はかた地どりなんです。

### 新鮮なおいしさをキープする冷凍技術

はかた地どりは新鮮さを保ったまま味わってもらえるよう、特殊な冷凍技術で冷凍保存されます。

マイナス30℃のアルコール液に浸して、冷凍庫の20倍の速度で冷凍するという独自の方法で冷凍するので、細胞が破壊されないのだそうです。

そのため、解凍したときに出てく



る独特のイヤ〜な赤い水分（ドリップ）が出ず、鮮度や味・見栄えも冷凍前とほとんど変わらない鮮度を保てるのだからか。  
**はかた地どりの水炊きセットがおすすめ！**

独自の冷凍技術で冷凍するから、お家でもお店と変わらないおいしさを味わうことができます。

おいしいはかた地どりがお家で手軽に食べられるセットは、はかた地どりの鶏ガラを長時間煮込んで仕上げた、白湯スープも魅力のひとつ。「本場博多の水炊きの味が味わえてうれしい」ととても人気なんです。

野菜などの具材を用意するだけで、簡単に調理できるのもうれしいと評判なんだそうです。

手間暇かけて育てられた、九州No.1のはかた地どりを使った「はかた地どりの水炊きセット」。特別な日や、頑張ったご褒美に召し上がってみてください。

福 栄 組 合  
イン フォ メーション

福岡県久留米市北野町高良1369-3

詳しい取材記事はコチラです。➡

もっと福岡 はかた地どり

検索



糸島漁業協同組合

糸島味噌バター鯛！中身の約4割が天然真鯛の切り身という贅沢品！

糸島漁業協同組合は、なんと8年連続天然真鯛の漁獲量が日本一(市町村別)！糸島漁協ではたくさん水揚げされる糸島産天然真鯛をふんだんに使った人気商品の糸島味噌バター鯛があります。



美味しさの秘密は元板前職人こだわりの手作り品

美味しさの秘密の正体は糸島漁協・船越加工所で商品開発、商品製造を担当している福島清隆さんの存在です。

元板前職人である福島さんが糸島漁協の海産物に料理という魔法をかけています。しかも、びっくりするほど美味しく。

糸島味噌バター鯛の魅力

瓶の約4割が天然真鯛なんです！たっぷり入っているから、どこをすくっても真鯛に当たります。

鯛味噌はよく見かけても、鯛と味噌とバターは珍しい？！バターとの絡みは元・板前による絶妙な焦がし具合。だからこそ、ほかほかご飯にかけてバターがとろけたときの風味豊かな味わいが楽しめるんです。

味噌には、糸島漁協と同じ糸島市にある「北伊醤油」さんのものを使用しています。

明治30年創業、特に杉桶仕込の醤油は昔から地元で親しまれています。「北伊醤油」さんには、年月を重ねて培った「伝統・技術」「安心・安全」が詰まっています。

職人のこだわり！鮮魚を使う

糸島漁協の活動は国内でも注目され、「平成30年度浜の活力再生プラン(水産庁主催)」では最高賞の農林水産大臣賞、「令和元年度6次産業化アワード(農林水産省主催)」では多角化チャレンジ賞(奨励賞)を受賞しています。

毎年5月から12月まで、糸島では天然真鯛の二双吾智網漁が解禁。糸島漁協・船越漁港では多くの天然真鯛が水揚げされ、日本一の水揚げを誇る糸島の漁港は活気に溢れます。



鮮な天然真鯛を職人の目で選び、新鮮な状態のまま漁港のそばにある加工所で「糸島味噌バター鯛」は作られているんです。

水揚げされる場所で、職人のこだわりで商品になる「糸島味噌バター鯛」！

皆さんの食卓におすすめします。

ご自宅で楽しむおすすめレシピ！

- ★『鉄板！ご飯のおとも』朝にお昼に夜に！ひとつあればご飯がすすむすすむ。
- ★『卵かけご飯』ご飯にお好みで味噌バター鯛を載せ、卵(黄身のみ)を載せ、ブラックペッパーを少々。かき混ぜると絶品朝食の出来上がり。
- ★『クリームパスタ』味噌バター鯛大さじ2、牛乳100cc、ブラックペッパーお好みで少々。パスタを少し短めにゆでて材料を混ぜて炒め、軽く煮込めば完成。

ご自宅で楽しめる、贈り物にも喜ばれるのが「糸島味噌バター鯛」です！



糸島漁業協同組合  
インフォメーション

福岡県糸島市志摩岐志 778-5

詳しい取材記事はコチラです。➡

もっと福岡 味噌バター鯛 検索

