

各位

2020年10月15日
株式会社 鳥貴族

**2020年10月29日「国産とり肉の日」に、日本食鳥協会
と鳥貴族がコラボ！鳥貴族全店舗にて、ランチョンマットを
提供**

2020年10月29日は「国産とり肉の日」です。鳥貴族全店にて、国産鶏肉へのこだわりをお伝えする日本食鳥協会とのコラボランチョンマットをご飲食時に提供致します。

※枚数限定ですので、無くなり次第終了となります。



鶏肉部位フェア
イチオシの5大メニュー
焼鳥屋が本気で開発した定番から希少部位まで!

鶏ハラミ 味噌焼 新開発部位
コリコリとした独特の歯ごたえと、ピリ辛の味噌味で、ビールがススム!

焼鳥屋の本気
もっちり 国産100%

部位名: 鶏ハラミ
1羽から数グラムしか取れない横隔膜の部分です。

骨付まつばのスパイス焼 希少部位
骨付き肉ならてはの旨みをもたらしてくれる! 味わってください!

部位名: まつば
鶏の胸骨は形状が松の葉に似ていることから「まつば(松葉)」と呼ばれています。

ちからこぼ塩 希少部位
柚子胡椒が、引き出す絶品焼き。

ちからこぼたれ 希少部位
辛味噌のアレンジが絶妙!

部位名: ちからこぼ 手羽型
やわらかい、手羽の一部を1羽ずつはいないに切り出しています。

鳥貴族は、「鮮度」と「うま味」にこだわるから、**国産鶏肉100%です!!**

一般社団法人 日本食鳥協会

味 飼料や流通の違いなどから国産鶏肉は鮮度が高く、「味の面」でその優位性が認められました。

	国産鶏肉	海外産鶏肉
流通	主に生鮮のまま冷蔵で流通している。	ほとんどが冷凍で流通している。
飼料	トウモロコシ以外に大豆や米粉なども飼料に与えている。	鶏に与える飼料のほとんどがトウモロコシである。

食肉を冷凍する際の氷結晶の生成・成長は、解凍後の食肉の品質を損なう主な原因のひとつとされています。

〈K値(鮮度)の比較〉

冷蔵	冷凍	冷凍	冷凍
国産鶏肉	国産鶏肉	海外産鶏肉	海外産鶏肉
約30	約35	約45	約55

〈イソニン酸(NP)量の比較〉

冷蔵	冷凍	冷凍	冷凍
国産鶏肉	国産鶏肉	海外産鶏肉	海外産鶏肉
約6	約4	約3	約2

鮮度を表す指標とされるK値で、冷蔵国産鶏肉は鮮度(生の低い値)【30%未満】を保持していることがわかります。

食肉のうま味成分であるイソニン酸の含有量が、国産鶏肉の方が多いことがわかります。

新鮮度は鶏肉の品質を左右する重要な要素です。

一般社団法人日本食鳥協会は、2014年から5年に渡り、「国産鶏肉の優位性を示すための調査ポイントの科学的検証」を行いました。

【監修】
広島大学名誉教授 西村敏英
女子栄養大学教授

■一般社団法人日本食鳥協会の取り組み

国産チキンの安全性・信頼感、おいしさをお伝えする活動をしています。

2020年10月15日～11月15日の期間、「国産チキンまつり」を各地で開催し、キャンペーンを実施しています。

詳しくは[こちら](#)をご覧ください。

2020 JAPAN CHICKEN FESTIVAL
国産チキン祭

クイズに答えて、**地鶏肉**を当てよう!!

日本食鳥協会 創立60周年記念 拡大キャンペーン!!

10月29日は、「国産〇〇肉の日」
〇〇に当てはまるひらがな之文字をお答えください。

国産チキンまつりプレゼントクイズ

 伊勢チキン 会津地鶏セット 100名様	 名古屋コーチンセット 100名様	 みやざき地頭鶏セット 100名様
--	--	--

【応募期間】2020年10月15日～11月15日

【応募方法】モバイル・PCから応募できます

<https://www.j-chicken.jp>

食鳥協会 検索

このQRコードから応募サイトにアクセスできます。

【加藤製鶏】賞品の発送をもって発送に代えさせていただきます。

トリニク
10月29日は「国産とり肉の日」
国産チキンまつり 各地で開催!!

(主催) 一般社団法人 日本食鳥協会
(後援) 農林水産省 全国鶏肉消費促進協議会