

購入に関する問い合わせはこちら!! -

株式会社デリッシャモ 杉澤隆宏 (山形市) 🏗 090-8256-2160

(株) 高橋塗装 高橋優一 (大江町) TEL 090-8928-2348

紺野喜→ (白鷹町) ℡ 090-3648-3045

合同会社おぐに地鶏フーズ 佐藤和美 (小国町) TEL 090-3125-0428

渋谷國男 (鶴岡市) TEL 090-3469-9865



登録商標

上品な味あい。

やまがた地鶏振興協議会

(事務局)山形県農業総合研究センター畜産研究所内

〒996-0041 山形県新庄市大字鳥越字一本松1076 TEL.0233-23-8818 FAX.0233-23-8820

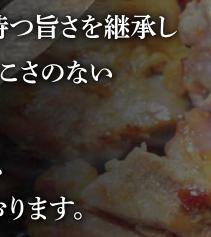




Facebook In:

Instagram

やまがた地鶏は、赤笹シャモが持つ旨さを継承し コクと歯ごたえがありクセやしつこさのない 上品な味わいです。 うまみ成分がブロイラーより多く、 とてもおいしいと好評を頂いております。





やまがた地鶏は、美味しい地鶏を求める消費者の声に応じて、現山形県農業 総合研究センター畜産研究所が開発に取り組み、本県由来の赤笹系シャモと 名古屋種を掛け合わせた雄と、肉質・肉量に恵まれた横斑プリマスロック種

の雌を交配した三元交雑鶏として 誕生しました。

平成17年2月に「やまがた地鶏」と 命名し、本県の新たな特産物となり ました。

現在、香りが高く上品な味わいのお 肉と高い評価を頂いております。





優れた血統の「やまがた地鶏」

父鶏は赤笹シャモと 名古屋種の雌の交雑種

シャモは闘鶏用として知られ、歯ごたえ が良く、味にコクがあり肉質が良いため、 地鶏の素材として大変好評です。

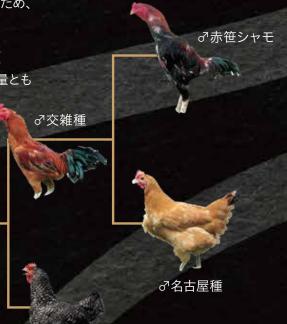
母鶏は横斑プリマスロック種

系統図

横斑プリマスロック種は、肉質、肉量とも に優れています。

地鶏本来の味の理由

やまがた地鶏は山形の豊かな自然のも とで、平飼いによりのびのびとじっくり 時間をかけて育てられています。





やまがた地鶏

♂横班プリマスロック種