

やまがた
地鶏

登録商標

食通ぶらぶらする
コクと旨みと
上品な味。



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) TEL 090-8256-2160

(株)高橋塗装 高橋優一 (大江町) TEL 090-8928-2348

紺野喜一 (白鷹町) TEL 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

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



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。



やまがた地鶏の誕生

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

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。

系統図



やまがた地鶏

※やまがた地鶏は、地鶏肉の日本農林規格（JAS）に適合しております

♂交雑種

♂赤笹シャモ

♂名古屋種

♂横斑プリマスロック種

