

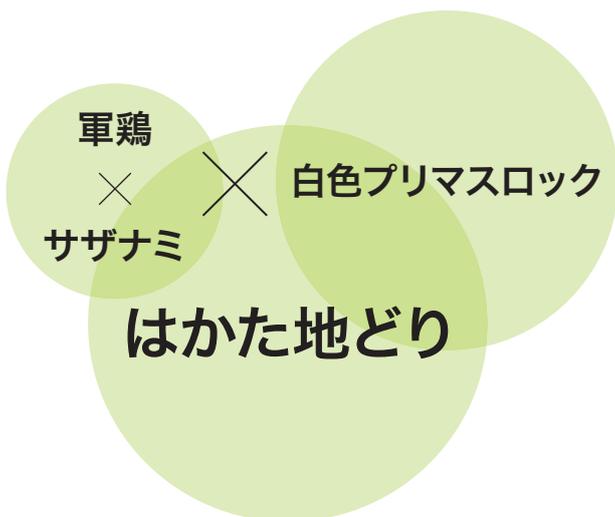
はかた地どり

はかた地どりの由来

福岡は昔ながらの食文化が受け継がれた地域であり、郷土料理として「はかた水炊き」や「がめ煮(筑前煮)」など鶏肉を使った料理があります。

郷土料理に適したコクと旨味を兼ね備えた鶏肉を作りたいという思いから、福岡県農業総合試験場で昭和62年に「はかた地どり」は開発されました。

また、平成22年9月より福岡県農業総合試験場で従来のシャモにサザナミを掛け合せ、2つの在来種の優れた食味を活かし、新「はかた地どり」が開発されました。



はかた地どりの交配

国内の在来種(昔からいる地鶏)の中で、最も美味だといわれている軍鶏(しゃも)と、旨味成分であるイノシン酸を多分に含むサザナミを祖父母に持ち、これに肉づきのよい白色プリマスロックを掛け合せたものが「はかた地どり」です。

はかた地どりの味

「はかた地どり」は、カツオ節にも多く含まれる旨味成分であるイノシン酸がブロイラーの約4割多く、噛むほどに増す「うま味」、肉質がきめ細やかでサクッとした歯切れのよさが自慢です。



※旨味成分等の数値は平成23年度 福岡県農業総合試験場 調べ