



おすすめの 食べ方

カリッと噛んだ瞬間に雲仙しまばら鶏肉の旨味が「ジューッ」と口の中ではじけます。皮は香ばしく食べ応えがあるのに対し、身は「ほくほく」と柔らかく、甘みがあります。骨付き一本焼き鶏を食べ終わった後は、鉄板に残った旨味たっぷりの油とみずみずしいキャベツを絡めて食べるのが通な食べ方です。

無添加で安全 安心・ヘルシー

上質な鶏肉ができるワケ

上質の鶏肉ができる一番のワケは、飼育方法と雲仙しまばら鶏専用の特別に配合されたエサにあります。この飼料を与えることで抗生物質・抗菌剤を添加せず健康に育て、安全・安心でおいしい鶏肉になります。



※鶏病が発生した場合、獣医師の指導によりやむを得ず法律に基づいた投薬をする場合があります。



飼育方法に とことん こだわる

雲仙しまばら鶏の故郷は、長崎県島原半島雲仙普賢岳の麓です。静寂な場所です。十分な運動ができるように平飼いし、ゆったりとした自然の中、太陽の光が差し込む環境で飼育しています。

また、鶏舎では雛を一度に入れ、一度に出荷するオールインオールアウト方式をとっており、出荷後鶏舎を洗浄、殺菌消毒し一定の期間鶏がいない状態を設けることで、清潔な状態を保っています。

病気にかかりやすい雛のため、細心の注意を払います。

愛情 たっぷり 育てています

雲仙しまばら鶏生産者組合では、トレーサビリティの徹底を行い、生産者の顔が見える安心安全な鶏肉を提供しております。



雲仙しまばら鶏生産者組合組合員の5名