

## ■『プレミアム熊野地鶏』開発の背景

『プレミアム熊野地鶏』は、「やきとり嶋家」と生産者である平石氏が共同開発したオリジナルの地鶏です。これまで畜産の味を決定する最大の要素は血統とされてきましたが、私たちは“血統を超える究極の地鶏づくり”という目標を掲げ、養鶏開発に挑みました。

平石氏が妥協なく開発に注力できるよう独占契約・限定流通という体制も構築し、当店が創業以来、提供してきた三重県産・熊野地鶏を基に改良を進めました。そして、試行錯誤を繰り返すこと約1年。他店では味わうことのできない、唯一無二の『プレミアム熊野地鶏』が完成しました。



## ■『プレミアム熊野地鶏』の特徴

### ①独自の育成と選別で生産

通常、地鶏の飼育には1㎡あたり10羽以下の面積と100日以上飼育日数が必要ですが、『プレミアム熊野地鶏』は規定の2倍の面積と1.2倍の日数で飼育されています。近年、欧米を中心に提唱されてきた「アニマルウェルフェア」の考えに基づく飼育環境も導入し、鶏にとって快適な環境も整えました。

さらに、メス 20 羽に対しオス 1 羽を入れる等、数日単位で鶏舎の移動や個体の入れ替えも行っています。その甲斐あって、地鶏の質は著しく向上。一方で、生産量は 40%程度減少しましたが、希少性を高める結果に。



## ②ペアリングに最適な味わい

労力を惜しまず生み出された『プレミアム熊野地鶏』は赤身が濃く、肉の味わいが増しました。ミネラルとかすかに塩分を含む南紀熊野の山水で育った鶏は脂の甘味も増し、炭火で焼くことで肉汁と混ざり合い、後を引く余韻の長いコクも生まれました。

「ペアリング専用の地鶏」ともいうべき『プレミアム熊野地鶏』は日本酒のみならず、ワインとも相性抜群です。知る人ぞ知る、贅沢な味わいを是非お試しください。



#### ■今後の展望

当店ではプレミアム熊野地鶏の飼料に規格外で廃棄される野菜を使用し、食品ロスの一助となる取り組みを行なっています。野菜は年間単位で買い上げ、一次産業に負担を負わせない仕組みを構築。SDGs の目標に掲げられた、「作る責任、使う責任」の達成に貢献してまいります。