



【生産者】佐藤養鶏場

【品 種】
軍鶏×横斑プリマスロック×
名古屋コーチン

【その他】
保存方法：冷蔵、冷凍

ここがこだわり

日本古来の在来種！

昔から日本にいる在来種のみこだわり、ヒヨコから厳選、6か月間じっくり飼い込んだ昔懐かしの味がする鶏肉です。

伝統の飼育方法

ブロイラーなど短期飼育やコスト削減が主流の昨今において、味にこだわり続けて6か月の長期飼育や厳選飼料など代々続く飼育法を守り、鶏スキなど昔ながらの料理に合う伝統の味を守っています。唐揚げやフライとは違う懐かしい味をご堪能ください。

鬼平も食べた！？

池波正太郎の小説である鬼平犯科帳の鬼平は、グルメでも知られており、絶賛した料理の中に「軍鶏鍋」があります。これは鶏肉を使ったスキヤキ、いわゆる「鶏スキ」で、牛肉を食べない当時の高級料理の一つです。適度に硬く、したたる程に脂の乗った「ブリ軍鶏」で、目を閉じ江戸の風情を思い浮かべながら鬼平の愛した鶏スキを是非ご賞味ください。

【販売情報】

販売期間：1月8日～12月31日
12月26日以降は要予約

注文方法：店頭、TEL、FAX

最小単位：半羽、一羽

支払方法：店頭、代金引換

参考価格：半羽 約 7,000円
一羽 約 14,000円

詳しくは直接お問い合わせください。

佐藤養鶏場

☎ 075-331-0087

FAX 075-332-0988

〒610-1132

京都市西京区大原野灰方町387
木曜定休、盆休み有り