

2015.04.10

どんがめ会(陣野君来熊)(あやどり下通り通町筋店)



ハラオケハーモット下通
5F・6F

ハーモット

おしゃべり
おしゃべり

わいわい

ミル

上り鉄

おしゃべり
おしゃべり
2,000
2,780
06-322-8423

18:07 ニコニコビル前で



















20:13





くまもとには、
おいしい「赤」がある。

2014年 食肉産業展主催「第10回 地鶏・銘柄鶏食味コンテスト」
最優秀賞受賞(日本一!)

熊本県産 銘柄鶏

肥後の あまかき赤鶏

熊本の大自然に生まれ、美味しい氷とハーブ入り飼料で、ゆっぴりのびのび育てています。

赤身が濃く、引き締まった肉質。しつかりとした弾力ある歯ごたえ
コクと風味のある独特の旨み
料理の時にアクが出にくく、脂のベトツキが少ない。

◎飼育管理(第一に健康な鶏を育てる!)

- ・生産者・処理場の顔が見えます。<熊本県内 指定農場5カ所>
- ・熊本県玉名郡和水町 内田農場
- ・熊本県玉名郡和水町 葛納農場
- ・熊本県山鹿市紫鹿町 飯川農場
- ・熊本県山鹿市久原 サ・ファーム山鹿農場
- ・熊本県山鹿市彌生 サ・ファーム肥後農場

◎飼育方法

- ・ハーブ入飼料と飼育羽数をゆっぴりにして(1坪あたり45羽飼育)低ストレス飼育でのびのびと育てています。

◎処理・加工 (ISO22000認定取得工場)

熊本県食肉衛生検査所検査済の処理・加工場にて、検査員立会いのもと、徹底した安全衛生管理のなかで処理・加工しております。




熊本県産地鶏生産者団体 協議会

20:20

