



味へのこだわりが生んだ自慢の「地鶏・丹波黒どり」。
きめ細かさ、歯ごたえ、コクのある鶏肉として好評です。

丹波黒どり

地
鶏

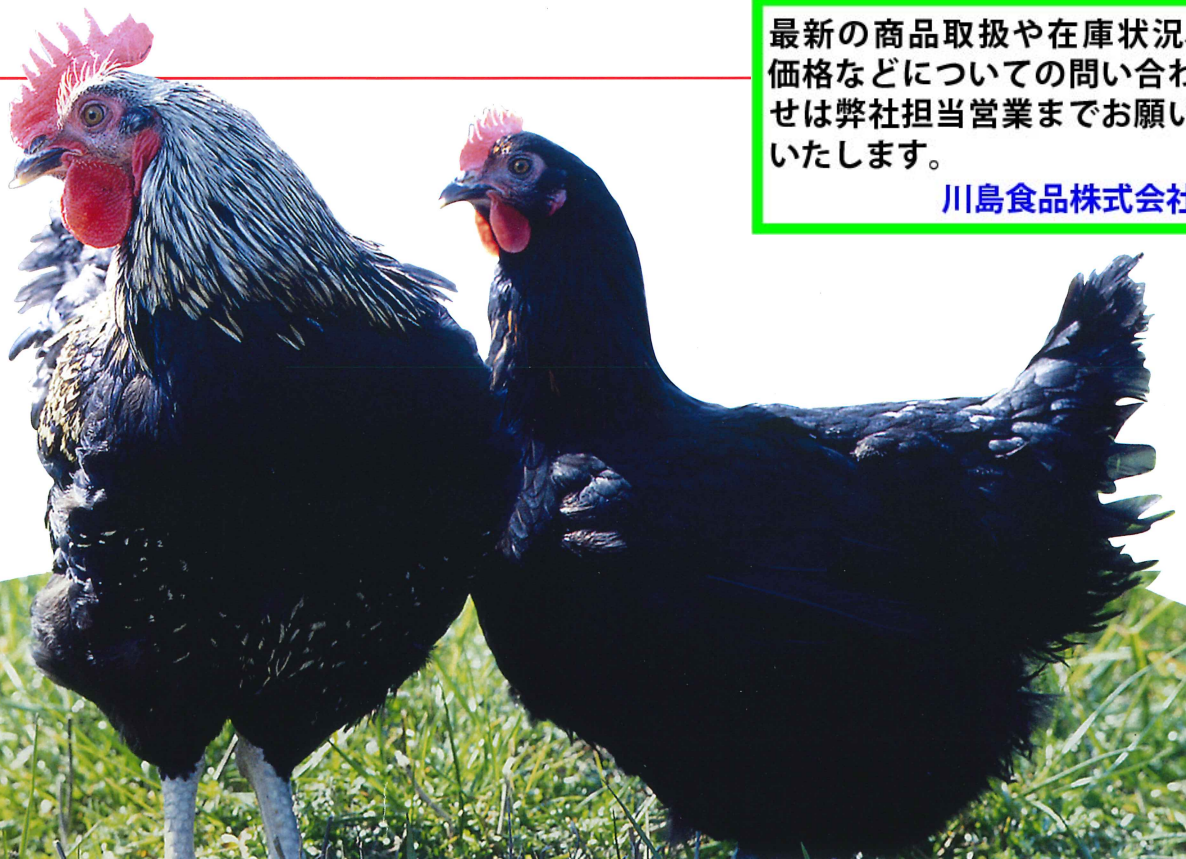
健康的な食生活にとって大切なのは、
安全で、安心のできるおいしい食肉を
ご家庭にお届けすることと
私たちは考えます。

「丹波黒どり」の特性

- 今までの様な「鶏肉特有の臭い」がありません。
- 肉質はキメが細かくて、口当たりがなめらかです。
- 肉質の締まりが良く、コクのある味わいです。
- 旨み成分リノール酸、オレイン酸等が多く含んでいます。
- 肉にいぶし銀のような光沢があります。

最新の商品取扱や在庫状況、
価格などについての問い合わ
せは弊社担当営業までお願い
いたします。

川島食品株式会社



地鶏 丹波黒どり

トレーサビリティ



種鶏の輸入

- 肉質が良い血統種鶏と、丈夫な血統種鶏を掛け合わせて生まれた健康な「種鶏」を輸入します。

検疫



(株)ヤマモト関西検疫育雛場
農林水産省14動物第7号農林水産大臣指定

- 種鶏の病原菌の有無の検査をします。
- 更に、14~15日間検疫場で飼育し、発病有無を確認し、健康な種鶏のみを種鶏場へ。

種鶏場



(株)ヤマモト園部農場

- 鶏舎の衛生管理を徹底。(進入雑菌の排除、飼育員の衛生管理、部外者の立ち入り禁止、定期的な殺菌)
- 27~65週齢の健康な親鶏から生まれた健康な種卵を孵卵場へ。

孵卵場 (株)ヤマモト孵卵場

- 最新鋭の設備をもつ直営孵卵場にて、黒どり種卵を孵化。
- 孵卵場の衛生管理を徹底。(進入雑菌の排除、飼育員の衛生管理、部外者の立ち入り禁止、定期的な殺菌)



育成農場

丹波黒どり生産農家
●指定農場で安全で安心のできる地鶏を育成します。

最新の商品取扱や在庫状況、価格などについての問い合わせは弊社担当営業までお願いいたします。
川島食品株式会社

安全で安心して食べていただける
丹波黒どりの
生産からお客様へお届けまでの流れ

店頭・食卓

- 食肉衛生管理に熟知した専門スタッフが品質チェックし、正しい品質表示を行い、お店の陳列棚に列べます。

チルド輸送

- 鮮度保持と雑菌などを発生させない
- 衛生的な食品搬送専用容器に入れ、低温状態で美味しさを損なわない様にお店に届けます。



処理解体工場

- 3段階の食鶏検査を実施
- 京都府獣医師会の食鶏検査官が検査を行い、合格品のみ出荷します。

1) 段階の検査
●生きたままの状態でチェック。

2) 段階の検査
●羽根を取った状態でチェック。

3) 段階の検査
●内臓を取り出し後のチェック。
●取り出した内臓もチェック。



出荷



安心の出来る育成農場で育てます。

- 普通一坪あたりに鶏を、プロイラーなら55羽も詰め込むのですが、「丹波黒どり」は28~30羽以内にとどめ、鶏たちが適度な運動を出来るようにゆとり空間を保って育てています。ギュウギュウに詰め込んだ鶏舎で育てますと、人間同じ様にストレスが溜まり、伝染病などの病気に罹り易く、またそれを防ぐために薬物の投与といった悪循環となり、そんな鶏肉を食べさせられては大変です。
- 鶏舎の生産サイクルとして、全ての鶏を出荷した後に消毒を行ない、消毒液がきえるまで更に14~20日間乾燥しますので、残留はありません。

肉質が美味しくなる餌を食べて育ちます。

飼料穀物類を主体とした大豆粕・とうもろこし・大麦・マイロ・脱脂粉乳等々の自家製配合飼料を与えています。特に繊維質を多くしてあるのは、鶏の体内消化を健全にするためです。また肉質に脂肪が多く付かないように油脂は少なくしてあります。その結果、肉の旨味をだすアミノ酸を多く含み、健康に良いたんぱく質・リノール酸の多い鶏肉が作られるのです。

成鶏になるまで、ここで過ごします。

プロイラーならば48~53日令(約7.5週間)の短い肥育期間内で、「限られた場所」「抗生抗菌剤を使用」条件の中で育てられて出荷します。

しかし「丹波黒どり」は、前述の環境条件のもとで、じっくり時間をかけて育てられ、85~110日令(約15週間)で出荷されます。自然豊かな京都府丹波が「丹波黒どり」のふ化場です。清潔な鶏舎で十分に運動し、安全性の高い飼料を食べて成長します。

100日近くの期間をかけて丹念に育成しています。また、衛生的な環境で活発に運動することで、適度に締まった歯ごたえがあり、味が濃くおいしくなります。そうしてプロイラーでは味わえない「安全でおいしい」鶏肉が生まれるのです。

農林水産省が取り決めた地鶏肉の証。

特定JAS規格は、登録認定機関に申請し、農林水産大臣の認可受け、登録格付機関に下記の3条件が生産記録にて証明されなければなりません。

- 1) 10羽以下/m 2) 飼育日数：80日齢以上 3) 地鶏の血統：50%以上



株式会社 ヤマモト

〒621-0005 京都府亀岡市保津町上火無66-2
TEL: 0771-25-1451 (代) FAX: 0771-25-1453