

食肉総合卸バイヤーが その魅力を紹介！

ミート・ザ・ミート

meet the meat

第1回

ハーブひまわりチキン& マスタールージュ

国内外の良質な食肉との出会いを通して、
実際に目で見た飼育環境や特長、
その食肉ならではの魅力をご紹介します。



ハンガリーは西がオーストリア、東がクロアチアと隣接する国です。イタリアの東側にある、と言った方がわかりやすいでしょうか。気候は穏やかで四季もあり、数多くの温泉が湧き出る温泉大国でもあります。国宝に指定されているハンガリー固有種のマンガリツア豚が有名ですが、今回ご紹介したいのはハンガリー産プロイラーチキン。ハンガリー北東部で、110年以上にわたり養鶏業を展開しているマスターグッド社のチキンについてお伝えしようと思います。

川島食品株式会社では、昨年からはハンガリー産プロイラーチキンの取り扱いをスタートしました。安価な価格帯で入手できる外国産も数多くある中、あえてハンガリー産をおすすめしたい理由は、環境に優しくこだわりの持つて生産されている点で、他に類を見ないチキンと言えるからです。

昨年8月に視察で現地を訪れた際、養鶏場の清潔さにとても驚きました。室内は快適な温度と湿度が保たれ風

通しも良く、独特のアンモニア臭が全く感じられないのが衝撃でした。マスターグッド社では、飼料製造・農場管理から加工までを垂直一貫体制で行っており、遺伝子組み替えではないnon-GMO飼料を独自に生産しています。さらに、飼料への抗生物質は不使用、成長ホルモンも不使用。動物質性飼料も不使用、農場と自社飼料工場では、GLOBAL GAP認証も取得。鶏舎内にいる鶏が一羽あたりどのくらい水を飲んでいるか、また餌を食べているか、毎日しっかりと管理しています。加工段階ではドリップロスをも最小限に抑えるエアリーチャーによる冷やしこみが行われています。弊社ではこのチキンを「ハーブひまわりチキン」と名付けました。真面目で実直なハンガリー人の丁寧な仕事ぶりを感じさせる、こだわりのチキンです。

ハーブひまわりチキンの 主な特徴

- ・飼料への抗生物質不使用
- ・non-GMO飼料を使用
- ・成長ホルモン不使用
- ・GLOBAL GAP認証取得した工場
- ・エアリーチャーによる冷やし込み
- ・動物質性飼料不使用



ハーブひまわりチキンのプロイラーの脚の裏には、汚れがほとんどない。養鶏施設内が清潔に保たれているからこそ。



ハンガリーで広く栽培されるひまわりを飼料に使用し、ハーブ由来品で免疫力を強化しているのが名前の由来。

問い合わせ

川島食品株式会社

☎03-3325-0530

http://www.kawashima-s.co.jp

創業84年を迎えたレストラン卸の企業として、都心部のイタリア料理、フランス料理を中心に、3300店のレストランや飲食店と取引がある。



もうひとつのハンガリーチキン 放牧赤鶏「マスタールージュ」



ハンガリー産プロイラーの「ハーブひまわりチキン」に対し、同じマスターグッド社の放牧赤鶏を「マスタールージュ」と名付けました。こちらは、飼育期間がトータル81日間と長く、成長の速さよりも肉質のよさを優先した品種の掛け合わせを採用しています。成長の様子を見ながら生後22日～28日目で放牧を開始し、81日目の平均重量は2.1kgと小ぶりなのが特徴です。こちらは10軒の農場限定で大切に飼育され、成長ホルモンや抗生物質不使用の100%植物性飼料で育てられています。