



鹿児島県産

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



「赤鶏さつま」は風味が良く、シャキッと歯ごたえ!!



赤鶏農協の職員



生産者の皆様

## 赤鶏さつまの特徴

むね肉は全て熟成 ➡ 軟らかい食感で美味しさアップ!  
※熟成:と鳥後4時間以降に除骨を行うと保水性の低下が抑制されると同時に軟化が促進され、これまでの鶏むね肉より軟らかくてパサパサ感の少ない品質に改良できる手法。

麦入り飼料での飼育 ➡ シャキッと歯ごたえ大満足!

植物性たんぱく質のみの使用 ➡ 鶏臭さがなく風味が良好!

抗菌性に優れたハーブ入り飼料 ➡ 赤鶏も元気に飼育!

トレーサビリティ制度の導入 ➡ 製品は農場別で管理!

すべての鶏は抗生物質を含まない飼料で飼育されています。

鹿児島県産

# 赤鷄 さつま

林兼産業グループと赤鷄農業協同組合が  
配合飼料から飼育・加工まで一環管理体制でお届けします！



## 飼料

### おいしさのヒミツは飼料づくりから

専用飼料は飼料事業部で研究・開発され、鹿児島県出水市の赤鷄農協の鶏舎で検証を繰り返し、志布志工場(鹿児島県)で生産しています。

#### 開発のポイント

- 飼料に麦類を加えることで、脂肪の色を白く、肉に弾力をもたせ“シャキッ!”とした歯触りを実現させました。
- 植物性タンパク質のみを使用することで、鶏臭を押さえ、風味を良くさせました。 ※通常は魚粉などの動物性タンパク質を使用
- 抗菌作用に優れたハーブを飼料に添加しました。
- 成長段階に合わせた専用飼料で、肉質の良い赤鷄になりました。
- 2004. 1月より、飼料中の抗生物質を排除しました。



## 飼育

### 自然環境にめぐまれた指定農場で飼育されています

鹿児島県の温暖な気候を活かし、赤鷄農協が指定する生産者・農場で飼育されています。

## 加工

### 鮮度を保持したままで、加工・包装・出荷

指定農場より運ばれる『赤鷄 さつま』を、鹿児島県出水市野田町にある処理工場で、と鳥・加工に至るまで、速やかに処理します。

と鳥 ▶ 脱毛 ▶ 中抜き ▶ 解体 ▶ 包装 ▶ 金検 ▶ 冷却 ▶ 出荷



生産地(農場)	鹿児島県
処理工場	赤鷄農業協同組合 所在地:鹿児島県出水市野田町下名91
鶏種	グリモード(♂) ロードコーニッシュ (♀) ロードアイランド系
ブランド名	赤鷄さつま
飼育日数	60日前後(生鳥体重:2.8kg前後)
飼育方法	平飼い
飼育農場	23農場(H27年1月現在)
処理羽数	約6,000羽/1日 約1,600,000羽/1年

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