



■生産農場

岡山フードサービス株式会社 知覧農場

- 【第一農場】〒897-0302
鹿児島県南九州市知覧町郡710-2
- 【第二農場】〒897-0301
鹿児島県南九州市知覧町厚地1109-1



■直売所

生産農場直売所
かしわ・鶏刺し専門店 大摩桜

住 所：〒897-0302
鹿児島県南九州市知覧町郡716-2

電 話：0993-76-1329

営業時間：11:00～18:30(売り切れ次第閉店)

定休日：日曜日

直売所 Instagram





きわみどり だいまおう

さつま極鶏大摩桜とは

キメ細かく柔らかい肉質で程よい脂(サシ)がのりやすい当社独自ブランド鶏です。

名前は「雄大な・薩摩の・桜島」に由来しています。

鶏本来の美味しさを多くの人に届けたいと思い、5年の歳月をかけて生産にチャレンジ。

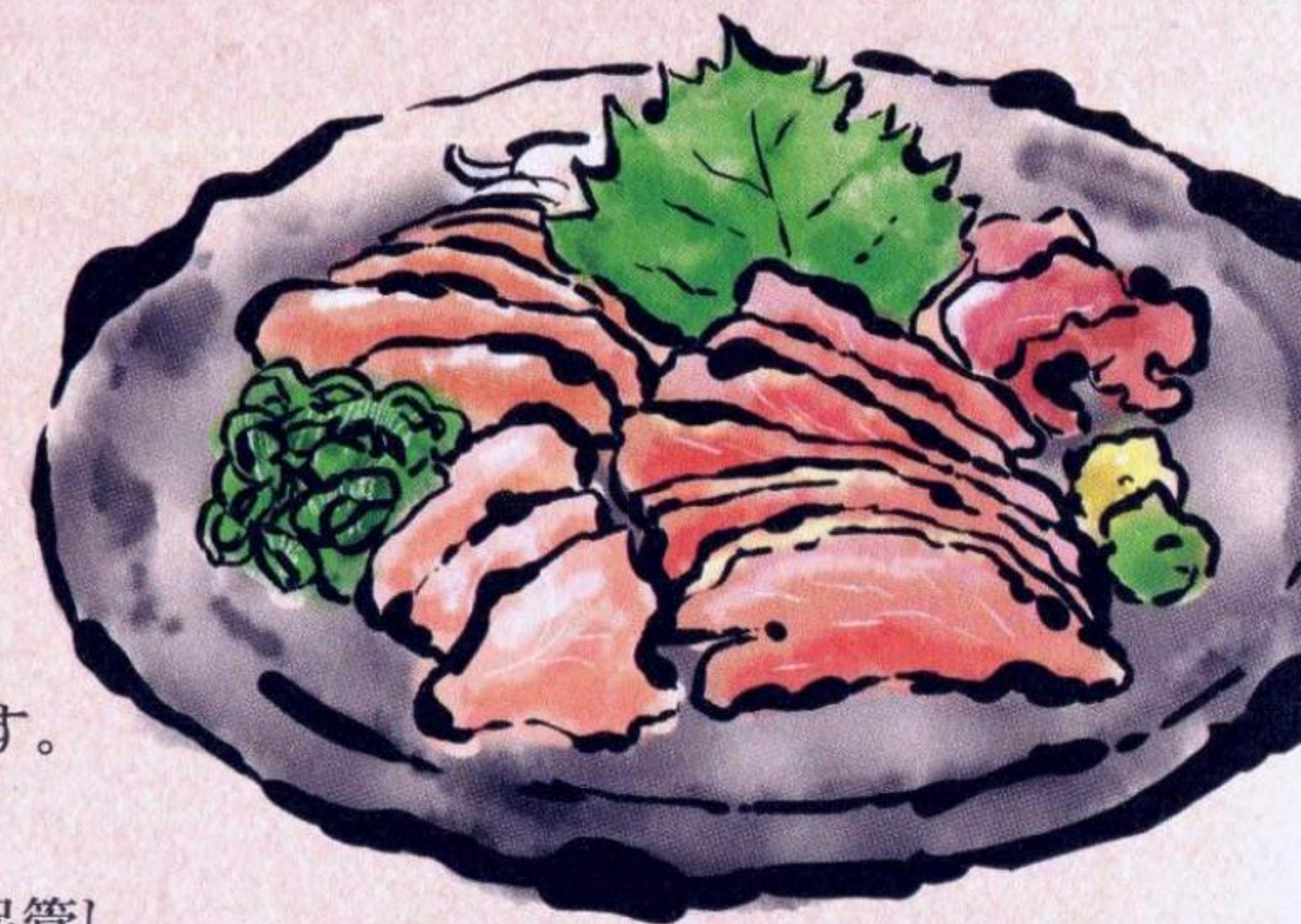
肥育期間は一般的な鶏肉の3倍で、ゆっくりと旨味を蓄えながら最大10kgまで成長します。

長期間育てることで肉がしっかりと育ち、厚み・弾力・甘味を生みます。

美味しい食べ方

大摩桜の美味しさが一番わかるのはお刺身です。
玉葱のスライスや刻みネギなど
お好みの薬味と一緒に楽しみください。
醤油・ポン酢・お塩でも美味しく召し上がれます。

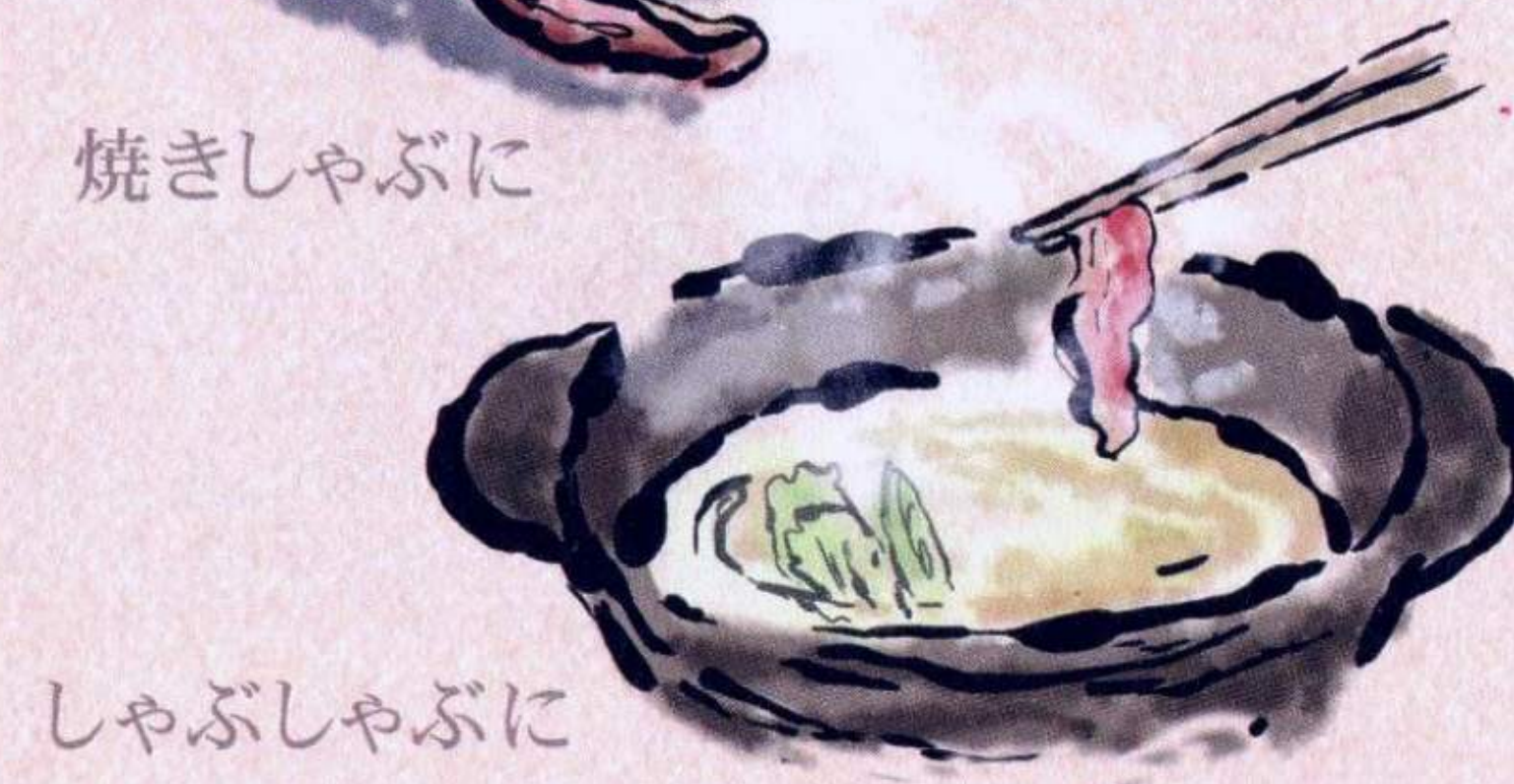
食べる分だけお皿に出し、残りは必ず冷蔵庫で保管し
消費期限内に必ずお召し上がりください。



鶏刺し



焼きしゃぶに



しゃぶしゃぶに

また、塩焼き、タレ焼き、湯引き、しゃぶしゃぶや
柚子胡椒で炒めても美味しく召し上がれます。



炒め物に



生産地

大摩桜の生産地は鹿児島県薩摩半島の南部にある南九州市知覧町。
自然豊かな土地でのびのびと育っています。

◎鶏舎：平飼開放型鶏舎/1㎡あたり約5羽
※地鶏肉の日本農林規格は「1㎡あたり10羽」



肥育環境

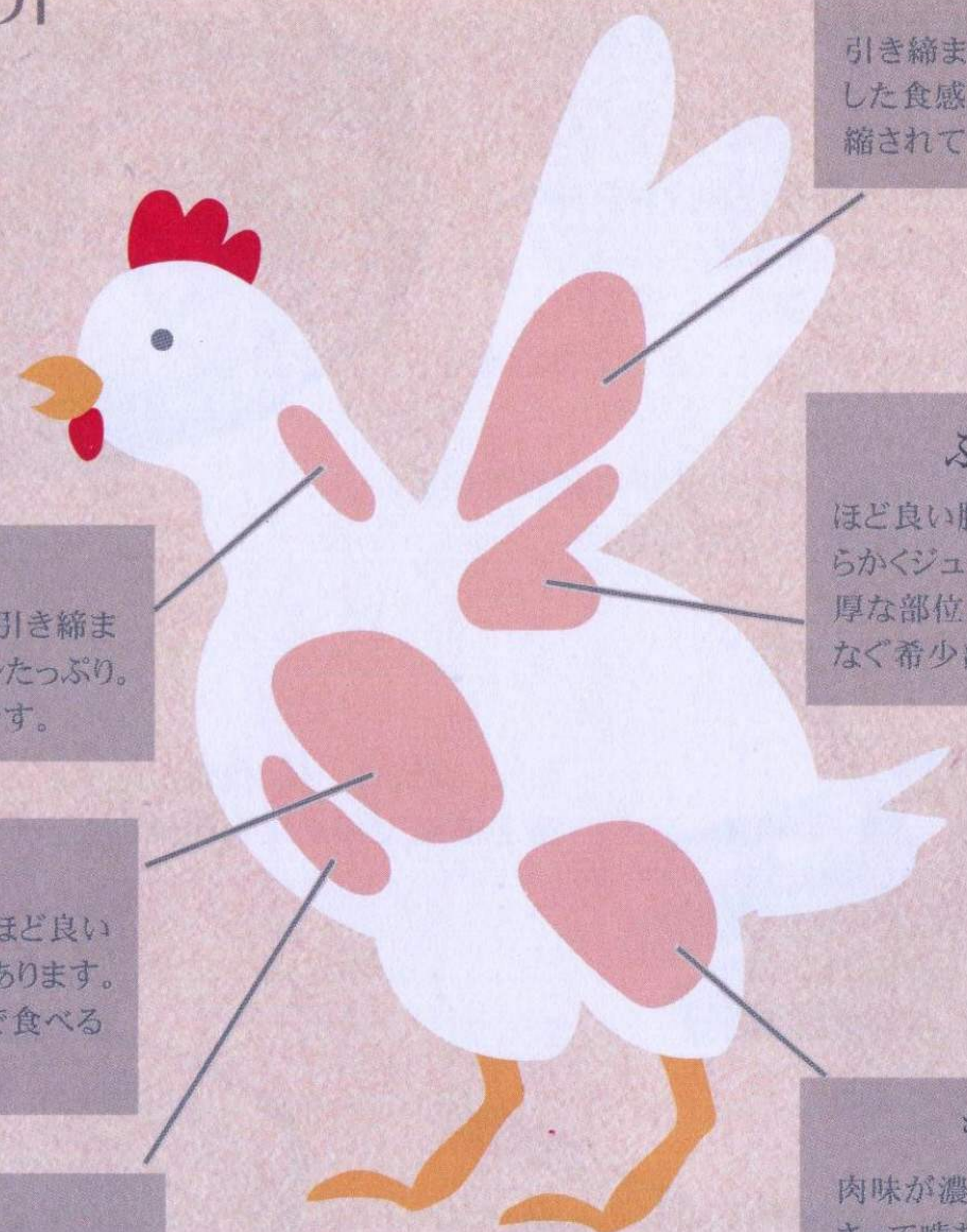
美味しい鶏を育てるためには、ストレスを与えないことが重要です。広さ・温度・明るさ・寝床の管理・餌の量を調整し、日々鶏と向かい合ってベストの環境で育てています。



安全

農場隣接の処理場では鹿児島県生食用食鳥肉の衛生基準に基づいた最も安全と言われる”吊り下げ式 外剥ぎ製法”を導入。菌が存在する内臓に触れない方法で加工処理をしています。

部位紹介



手羽

引き締まっており、コリコリとした食感が特徴。旨味が凝縮されています。

ふりそで

ほど良い脂がのっており、柔らかくジューシーで肉味が濃厚な部位。手羽とむねをつなぐ希少部位です。

せせり

首の後ろのお肉で引き締まっており、コラーゲンたっぷり。強い旨味が特徴です。

むね肉

大摩桜ならではのほど良いサシと噛み応えがあります。皮を炙ってタタキで食べるのもおすすめです。

ささみ

肉質は柔らかく、適度なサシが入っています。刺身だけでなく鶏料理にも使いやすいお肉です。

もも肉

肉味が濃く脂の甘さと合わさって噛むほどに旨味が感じられます。軽く火を通すとさらに旨味が引き立ちます。