

産直 コブの里

生産者・産地・育て方
すべてが見える安心チキン！

どの鶏も、
生い立ちがわかります

産直若鶏

コブデリがお届けする「産直若鶏」は、鶏が心地よく過ごせるように、空気がきれいで人里離れた場所に鶏舎があります。そんな環境豊かな場所で、鶏の気持ちを察しながら大切に育てています。育てる際はコブデリと生産者で、エサや生産方法について毎年確認するのが産直鶏の決まりごと。さらに、生産日ごとの製造記録についても、双方で確認合っています。



AOMORI



※「産直若鶏」の産地は青森県のほか、北海道、岩手県、鳥取県、鹿児島県、宮崎県、佐賀県です。

産直若鶏 モモ肉

生産者の顔が見えるのが「産直」のよさ。鮮度管理にしっかり気を配り、冷凍のままお届けします。コクのあるモモ肉は、照り焼きチキンやチキンソテーにぴったりです。



便利&時短アイテムも産直鶏で！

産直若鶏 クリスピーフライドチキン



産直若鶏のムネ肉を、サクッとクリスピーな衣で揚げました。しっとりとした食感が厚みがあり、食べごたえも十分！子どもも食べやすい骨なしタイプです。

産直若鶏で作ったサラダチキン



産直若鶏の皮つきムネ肉をやわらかく蒸し上げ、使いやすいようスライス。薄味なので、どんな料理とも相性がぴったりです。サラダ、棒々鶏、サンドイッチなどに。

病気にしらずの元気な鶏、
育てています

産直げん気鶏

鶏はもともと環境の変化に弱い生きもので、感染症や病気を防ぐため、抗生物質などを加えたエサを与えて育てます。そんな中、「なるべく薬に頼らない鶏肉が食べたい」という組合員さんの声に応え生まれたのが、「産直げん気鶏」です。薬に頼らず健康に育てるために、鶏舎の環境づくりや飼育数の検証など、課題を一つずつ解決。法律で定められている7日間という鶏の休業期間を段階的に伸ばし、最終的に全飼育期間、エサに抗生物質や合成抗生物質などを与えずに育てることができました。抗生物質などを与えずに育てるというところから、ちょっとした要因で病気になるということも。そのため生産者は、早朝から昼、昼から夕方さらに夜間と、毎日、長時間にわたって鶏舎に入り、鶏の状態を細かくチェック。



※「産直げん気鶏」の産地は鹿児島県のほか、青森県です。

さらに寝床の管理、エサの調整、室温管理などにも神経を注ぎます。また大雪や台風時になれば農場に泊まり込むなど、常に鶏のことを考えながら育てています。

鶏を育てる上で大切なエサも、その日の気候や日齢に合わせた自家配合で、毎日つくり置きせずには与えています。それでも体調を崩してしまった鶏には薬を与えて治療をしますが、その時点で「産直げん気鶏」の資格がなくなりません。そのため、生産者は少しの変化も見逃さないように注意を払い、「組合員さんに喜んでほしい」との想いで、日々、鶏を育てています。

「筋切りササミ」が「すじなし」ではなく「すじ切り」な理由

コブデリの筋切りササミは、鶏ササミの形状を崩さないようにするため、あえて、すじを2/3残します。だから、「すじなし」ではなく「すじ切り」。形をキープすることで、ササミの形を活かした料理に利用しやすくなっています。



産直げん気鶏 筋切りササミ

ササミの形状が崩れないよう、すじの硬い部分を1/3ほど除去、1本ずつ使えるバラ凍結なので、お弁当づくりに活躍します。



産直純和鶏 お米育ちモモ肉
一般的な鶏より長く育てることで、コクのある味わいに。ジューシーでお肉の味が濃いと、組合員さんにも人気です。

産直純和鶏お米育ち

お米を食べて育った、
日本生まれの鶏

国内品種を掛け合わせて生まれた、純粋な国内血統鶏です。エサには抗生物質物質を使わず、穀物やハーブ、さらに国産米を20%混ぜた飼料を使用のゆったりとした環境で育てています。



※写真はイメージです。



健康ブームで人気の鶏肉も、コブデリなら「どこで」「だれが」「どのように」育てたかが分かるから安心です。また、それぞれ育て方もこだわりがあるから、お気に入りの鶏肉がきっと見つかるはず！