

産直

コープの里

生産者・産地・育て方 すべてが見える安心チキン!

健康ブームで人気の鶏肉も、コープデリなら「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!

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じて生まれたのが、「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、問題点を1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菌剤を使わ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ことから、ちよとした要因で病気になるという事も。そのため生産者さんは、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、鶏の状態を細かにチェック。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



※「産直げん気鶏」の産地は鹿児島県のほか、青森県です。



どの鶏も、
生い立ちがわかります

産直若鶏

コプデリがお届けする「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農場があります。そんな環境豊かな場所、鶏の気持ちを察しながら大切に育てています。育てる際はコプデリと生産者さんで、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、双方で確認し合っています。



※「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

生産者さんの顔が見えるのが「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。

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、その目の気候や日齢に合わせた自家配合で、毎日作り置きせずと与えています。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す。そのため、生産者さん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もらいたい」との想いで、日々、鶏を育てています。



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。

「筋切りササミ」が「すじなし」ではなく「すじ切り」な理由

コプ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。



この部分をカット

お米を食べて育った、
日本生まれの鶏

産直純和鶏お米育ち

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。ゆつたりとした環境で育てています。



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。

こだわりいっぱい
安心の輸入鶏肉

タイチキン

植物性のエサを中心に、タイで育てた鶏肉です。クセのない味わいで「鶏肉のにおいが苦手」という方にもおすすめ。トレーサビリティシステムで、生産履歴をしっかりとどれます。



タイ産 若鶏モモ肉唐揚げ用
脂肪分が少なくクセのない味わいは、焼き・揚げ・蒸しなど、四季折々のどんな料理にもよく合います。

レンジアップ品も、 安心な産直若鶏で!

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で厚みがあり、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。

