

やまがた地鶏



やまがた地鶏は、

赤笹シャモが持つ旨さを継承し

コクと歯ごたえがあり

クセやしつこさのない

上品な味わいです。

うま味成分がブロイラーより多く

コラーゲンもたっぷり

健康にも良いと

好評を頂いております。

やまがた地鶏の誕生

やまがた地鶏は、美味しい地鶏を求める消費者の声に応じて、平成12年度から山形県農業総合研究センター畜産試験場が開発に取り組み、本県由来の赤笹系シャモと名古屋種を掛け合わせた雄と、肉質・肉量に恵まれた横斑プリマスロック種の雌を交配した三元交雑鶏として誕生しました。

平成17年2月に「やまがた地鶏」と命名し、本県の新たな特産物となりました。

今では県内外の食通の方から、歯ごたえとコクのある美味しい鶏肉と高い評価を頂いております。

