

皆様と交流し、美味しい日本の鶏肉をお伝えし広げたいと願っています。



第3回 日本各地の おいしい鶏肉を楽しく食べる会

とびっきり美味しい鶏肉と料理を用意してお待ちしております。



“絶品”美味しい鶏の食べ比べ 《黒さつま鶏 VS 国産若鶏》

【黒さつま鶏】 黒のルーキー鹿兒島第3の特産品鶏

かごしま黒豚・鹿兒島黒牛は日本全国に知られる名ブランド。そんな鹿兒島の“黒”を背負う、第3のブランドとして誕生したのが“黒さつま鶏”。鹿兒島の「新たなる黒」として注目されています。黒さつま鶏の誕生鹿兒島県の畜産試験場が「黒」にこだわり、研究を開始したのは平成13年。それから6年もの年月を研究に費やし、平成18年に“黒さつま鶏”が誕生しました。

【国産若鶏】 産地・生産者・飼育方法などを明確にした若どりです。

長い年月をかけて何世代も交配させて品種改良の研究を積み重ねた結果、現在の品種に至りました。生産性は非常に高い安全安心なものになっています。

父:ホワイトコーニッシュ + 母:ホワイトプリマスロック = 国産若鶏



鶏一筋、50年 日本の鶏を知ってる
鮎忠の鶏博純和鶏士「金丸 等」と語り合しましょう。

日時:4月21日(火) 19:00~
場所:たぬき通り「やきとり ふなちゅう」
東京都台東区浅草1-16-9 03-3842-4127
会費:お一人 7,000円



鶏料理フルコース&飲み放題

※ お申し込みは、お電話で 担当:古矢 03-3872-2727 へご連絡ください。
又は、鮎忠HP 《<http://www.funachu.co.jp>》のお問合せコーナーに
貴社名・お名前・ご住所・連絡先を明記しご参加とご記入をお願いします。
※ 定員になり次第終了させていただきますのでご理解のほどお願いします。

