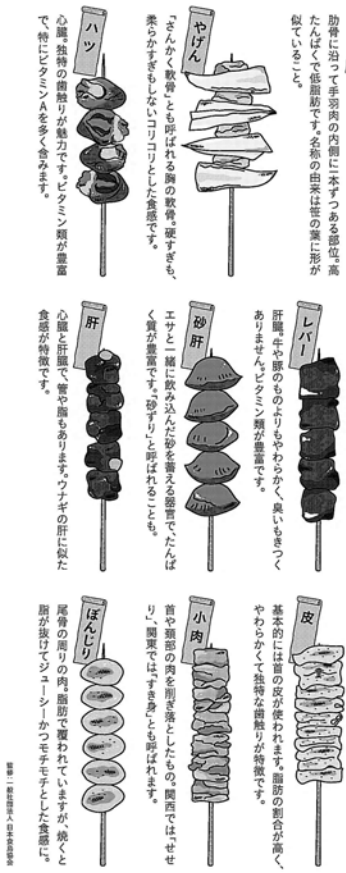


広告 企画・制作 読売新聞社広告局



味も栄養も様々！
各部位との特徴

もも肉
運動でよく使われる筋肉部位のため、たんぱく質が豊富。赤身でコクのある味が特徴です。

むね肉
手羽元の付け根部分から骨を取り除いたものも含みます。脂肪が少なく、栄養素としてはナイアシンが豊富です。

手羽
翼の部分が肉は少ないですが、脂肪やゼラチン質を豊富に含みます。コラーゲンの補給に。

肝
心臓や肝臓の働きが盛んです。ビタミン類が豊富で、鉄分も豊富です。

砂肝
エビと一緒炊き込んだ砂を巻いた鶏皮で、たんぱく質が豊富です。砂ずりと呼ばれることも。

レバー
肝臓や胆のうの働きもよく、おいしく、栄養も豊富です。ビタミン類が豊富です。

皮
基本的には鶏皮が使われます。脂肪の割合が高く、香ばさや独特な歯ごたえが特徴です。

小肉
首や頸の肉を細く切ったものを、皮で巻いて、醤油で焼くのが一般的です。

ぼんじり
尾骨の周りの肉。脂肪が豊富ですが、焼くと脂が落ちてベニシシ、かつおモチモチした「」。肉が特徴です。

プロイラー、地鶏、銘柄鶏の違いって？

現在、日本で流通している食用用の「プロイラー」は「地鶏」に大別されます。そのうち大半を占める「プロイラー」は、品種のことでなく、短い期間で出荷できるように改良された肉用若鶏の総称です。地鶏は「プロイラー」とは違う味わいを持つ各地方の在来種などのことで、多様な品種があります。銘柄鶏は通常の飼養方法に工夫を加え、その内容を明示しているのが特徴です。

8.10 は 焼き鳥の日

や(き)と(り)

今日8月10日は「やきとり」の語呂合わせから「焼き鳥の日」と定められています。この記念日は、焼き鳥や鰻を取り扱う外食事業などを展開する株式会社耐忠によって制定されました。ここでは焼き鳥の日にちなみ、焼き鳥にまつわる楽しく役に立つ情報を紹介します。

牛や豚も「焼き鳥」!? 全国各地の文化に注目

焼き鳥の部位や食べ方には、地鶏などの特色が、九州の一部地域などでは牛肉や豚肉も、焼き鳥のメニューとして提供されます。山口県の長門市ではガブリックパウダーをふりかけて食べるのがおなじみで、愛媛県は今治市では串に刺さずに鉄板で焼くスタイルが一般的です。

「おもしろい焼き鳥」
「おもしろい焼き鳥」
「おもしろい焼き鳥」

特別な日や自宅でもおもしろい

親しみやすいイメージがある焼き鳥ですが、中には素材などにこだわり抜いた高級店もあります。また、冷凍保存された焼き鳥の通販販売を手がけているお店も、家族でゆつくり楽しみたいときや、茶会のおもてなしとしてもおすすめです。

【焼き鳥の支出金額】

| 順位 | 市 | 単位:円 |
|----|-----|-------|
| 1位 | 福井市 | 3,567 |
| 2位 | 青森市 | 3,358 |
| 3位 | 千葉市 | 2,909 |
| 4位 | 徳島市 | 2,840 |
| 5位 | 甲府市 | 2,778 |
| | 全国 | 1,959 |

出典:「第10回食生活調査(2人以上の世帯) 平成24~26年 平均1世帯あたり年間の食品支出額及び購入金額」(総務省統計局)

焼き鳥にお金をかける街は？

総務省統計局の調査資料に基づき、一世帯あたりの焼き鳥にかける金額の多い順に都市を並べてみると、1位が福井県福井市、2位が青森県青森市という結果になりました。上位の5都市は北陸、東北、関東、四国、甲信越とそれぞれ地方が異なります。焼き鳥が日本全国で広く愛されていることの証しといえるかもしれません。

焼き鳥あれこれ

「ご飯の上に焼き鳥を乗せる焼き鳥」もおいしい食べ方の一つ。また、国民に愛される焼き鳥は「オリーブオイル」や「しょう油」など、様々なお薬味の味にも採用されています。ストロップなどのグッズにもなっているの、気になる人は探してみよう。

本日、焼き鳥の日

炭火焼き鳥1本10円

限定1,000本(実施各店)お1人様5本セット 浅草本店、神楽坂店、亀有店にて!
15:00~18:00 売り切れ御免! (※3店舗のみの販売です)
(状況により18:00以前に終了する場合がございます。予めご了承ください)

耐忠(ふなちゅう)創業者、根本忠雄は、高級料理だった焼き鳥を、庶民的価格で提供。だれもが楽しめる、おいしい焼き鳥は大ブームとなりました。「焼き鳥の父」と呼ばれる、そんな創業者の思いに、立ち返って、本日より1本10円、売り切れ御免の15:00から販売開始です。

耐忠 浅草本店 浅草千束通り 東京都台東区浅草5-30-9 TEL.03-3875-5008

耐忠 神楽坂店 毘沙門天並び 東京都新宿区神楽坂5-34-1 TEL.03-3260-6323

耐忠 亀有店 駅南口出て中央商店通り 東京都葛飾区亀有3-22-1 TEL.03-3602-1202

焼き鳥の父 SINCE 1946 ふなちゅう

ディナータイム限定 1本100円 数量限定!

●小江 戸 耐忠 秋葉原UDX店(秋葉原UDXビル3F) 東京都千代田区外神田4-14-1 TEL.03-3254-2727
●耐忠 船橋店 千葉県船橋市本町4-40-11 TEL.047-424-0418
●耐忠 有明店(TFTビル)ワンズ有明ベイモール東館2F 東京都江東区有明3-6-11 TEL.03-5530-6888
●耐忠 松戸店 千葉県松戸市大橋327 TEL.047-391-7527

専門店の味をご家庭で! 仕出し弁当ショップ 耐忠 仕出し 検索。 お取り寄せはここ アマゾン 耐忠 検索。

株式会社 耐忠 〒111-0032 東京都台東区浅草5-6-4 TEL.03-3875-5131 FAX.03-3875-2982 ホームページ http://www.funachu.co.jp

JAPANESE CHICKEN

国産チキン

あんしんで、おいしい 国産チキンを、もっと、もっと。

あんしんも、おいしさも。

一般社団法人 日本食鳥協会
www.j-chicken.jp