

みやざき地頭鶏のたたき

120g 1,620円（税込）



直営農場で飼育する県産ブランド地鶏「みやざき地頭鶏」は、県内で唯一、世界農業遺産「高千穂郷・椎葉山地域」の標高500mの冷涼な山あいで育てられた地鶏です。

日本三大白炭・県産うなま備長炭を用いて表面を炙り食欲をそそる芳ばしさを演出、軽く塩あじをつけることで地鶏本来の旨みを引き出しています。地鶏の肉身と脂の旨みを最大限お届けするべく、全て手作業にて調理しています。エタノールにより－30℃まで一気に冷却する液体急速冷凍機を活用しているため、食材の美味しさを逃さずお届けできる冷凍商品です。

興洋開発 株式会社（地鶏農園 九州宝山）
（諸塚村商工会）