

みやざき地頭鶏 大手羽の塩煮込み

手羽先、手羽元 各2本 1,480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の冷涼な山あいでは育てられた地鶏です。

地表面を炭火で芳ばしく炙った手羽と、みやざき地頭鶏のガラを贅沢に使いとった出汁を合わせた商品です。日本三大白炭・宇納間備長炭のみを使い、高火力・遠赤外線でふっくらジューシーに炙っています。地鶏がもつ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。化学調味料や保存料を使わず、地鶏本来の旨みを最大限生かしています。

興洋開発 株式会社（地鶏農園 九州宝山）
（諸塚村商工会）