

みやざき地頭鶏 大手羽の炭火焼

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。

炭火焼に用いるのは、塩と備長炭だけ。備長炭には日本三大白炭・県産うなま備長炭のみを使い、高火力・遠赤外線でふっくらジューシーに焼き上げました。

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）