

本物の味 奈良特産

大和肉鶏

大和肉鶏農業協同組合

昭和57年 流通開始

証明書の発行:大和肉鶏農業協同組合

認定基準

- 父:シャモ、
母:名古屋種(♂)×ニューハンプシャー(♀)のF1♀
- 大和肉鶏指定配合飼料を給与
- 出荷日齢が120日以上
- 1坪(3.3㎡)当たり25~30羽平飼い



大和肉鶏は大和肉鶏農業協同組合に所属する農場(県内7ヶ所)で飼育されています！

大和肉鶏は「地鶏」です！
そのため、【**地鶏の条件**】を満たしています！

シャモ・名古屋種
が該当！

地鶏の日本農林規格

血筋:在来種由来血液100分率が50%以上
飼育期間:孵化日より75日以上飼育
飼育方法:28日齢以降平飼い
飼育密度:28日齢以降1㎡当たり10羽以下



一般的な鶏肉と比べ、長く飼育された大和肉鶏の肉質は赤みを帯び、引き締まった筋肉の中にも適度な脂肪を含んでいます。歯ごたえがあり、地鶏ならではの旨味は噛めば噛むほど広がります！

また、抗疲労効果があると言われる**イミダゾールペプチド**が多く含まれます！

