

福岡県はかた地どり推進協議会 はかた地どり



福岡の郷土料理に合う鶏肉として
全国に先駆けて誕生した地どり



「身がしっかりとって美味しい鶏肉を」という県民の声を受けて1987年に福岡県が開発した「はかた地どり」。国内の在来種で美味だとされる「シャモ」と、うまみ成分(イノシン酸)を多く含む「さざなみ」を祖父母に持ち、肉付きのよい「ホワイトプリマスロック」を掛け合わせました。きめ細やかな肉質で、サクツとした歯切れの良さや噛むほどに増す旨味があり、がめ煮など福岡の郷土料理によく合うのも特長です。衛生管理が徹底された福岡県内の「はかた地どり」指定農場で、安全安心にこだわって生産しています。

なお、胸肉は「アンセリン」や「カルノシン」といった認知機能の向上をサポートする成分を多く含んでおり、2019年には生鮮食肉として日本で初めて、機能性表示食品として認定されました。また、「はかた地どりの強みを生かした、身体に良い商品開発も進めています」と担当者。胸肉と塩のみで添加物を使わない「JERKY OF HAKATA JIDORI」は、タンパク質を気軽に効率よく摂取できるのが特長です。他にも博多かしわめし、手羽先カレー等を展開しておりますので、その味わいと旨味を是非お楽しみください。

販売場所

はかた地どり専門料理店福栄組合、福栄のから揚げ店、はかた地どりeネットショッピング、福岡県内のスーパーマーケット他(取り扱い店舗はホームページ参照)



通販サイト→



ワンヘルスの実践内容

- 消毒や専用着衣(病原体の侵入防止)
- 飼料添加物の使用期間短縮(耐性菌拡大防止)
- 地元小学校での勉強会や工場見学(食育活動)