

# はかた一番どり推進協議会 はかた一番どり

福岡県 ワンヘルス認証



美味しくてリーズナブル  
鮮度にこだわった  
福岡県産のブランド鶏



福岡県産  
銘柄鶏

「福岡県民に美味しい鶏肉を手頃な価格で食べていただきたい」との思いで、1999年に福岡県が開発。一般公募により「はかた一番どり」と名付けられました。在来種の地鶏「さざなみ」と、ブロイラーにも使われる「ホワイトプリマスロック」を交配。うま味成分のイノシン酸を一般的な鶏肉よりも約15%多く含んだ、地鶏由来の味わいとブロイラーの優れた生育性を兼ね備えた鶏肉です。トウモロコシなどの穀物類に八女茶の粉末を加えたこだわりの飼料を使用し、衛生管理が徹底された鶏舎でブロイラーより約2週間長い平均60日間、1.5倍広いスペースで大切に育てます。福岡県産銘柄鶏「はかた一番どり」は、きめ細かい肉質でさっくりとした歯応えがあり、鍋料理では煮崩れしにくいなど、様々な料理におすすめです。唐揚げや焼き鳥はもちろん、博多を代表する水炊きにも相性抜群です。

生産者や関係者で設立された、はかた一番どり推進協議会では、食育にも力を入れてきました。県内の小中学校で食育授業を行っており、ひよこの孵化から成長した鶏の解体まで、「命をいただく」事の大切さを伝えていきます。長く親しまれてきた鶏食文化を、これからも次世代へと繋いでいきます。

## 販売場所

福岡県を中心とした  
スーパーマーケット・  
精肉店、通販他



通販サイト▶



## ワンヘルスの実践内容

- ワクチン接種  
(伝染病発生防止)
- 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)