

# 青森シャモロック



平成2年、青森県畜産試験場養鶏部によって開発され誕生した「青森シャモロック」。

青森原産の横斑シャモ(♂)と速羽性横斑フリマスロック(♀)の掛け合わせによって、最高品質の地鶏を目指して作られた地鶏です。

三大地鶏を凌ぐ品質が認められ、宮内庁御用達の地鶏となりました。

味の特徴は、きめが細かい・味が濃くダシがよく出る・臭みが無いなど。旨み成分のグルタミン酸とイノシン酸が多く含まれているのが特徴です。



## 大鰐シャモロックファーム

青森県大鰐町は秋田県との県境の静かな温泉町。(有)大鰐振興のシャモロックファームは市街地を抜けて更に奥、山々に囲まれた閑静な自然環境の中にあります。

家畜伝染病予防法の飼養衛生管理基準を守りながらも、より自然に近い環境の鶏舎を作り、県の飼育ガイドラインを忠実に守っていることで、年中安定した高品質の青森シャモロックを供給している農場です。

生鮮品については即日処理&出荷(賞味期限5日間)、冷凍品については急速冷凍で処理をすることで鮮度の良い製品の出荷を心がけています。

**飼育環境** 密度5羽以下/m<sup>2</sup>(地鶏における基準の2倍の広さ)、平飼い  
オールイン・オールアウト方式

(空の鶏舎に雛導入～飼育期間終了→全て出荷→3回以上消毒で病疫対策)

**飼育日数** 雄100日間、雌120日間 (地鶏における日本農林規格基準は80日以上)

**飼育飼料** 青森シャモロック用飼料(抗菌性飼料添加物含まない)、  
出荷2週間前よりガーリックパウダー添加 いずれも県の飼育ガイドライン通り



**JOYTAPAS** ジョイタパス  
TEL 090-1690-9181 E-Mail obayashi@joytapas.asia