

青森シャモロック

「ザ・プレミアム#6」

ナシバシックス

選抜したオスを130日(通常100日)飼育し、100日目以降は飼育密度を1平方メートル当たり3羽以下(通常5羽以下)に抑え、旨味成分や機能性成分を高める特別飼料を給与。

抗菌性飼料添加物は一切使用せず、出荷前の二週間は「ガーリック粉末」を添加した特別飼料を与えます。その結果、通常飼育に比べ、鶏肉の旨味成分を示すグルタミン酸が約1.6倍、機能性成分のαリノレン酸が約2.6倍、歯ごたえを示すせん断力が約1.4倍増えています。

特別飼育の「青森シャモロック」は、まさに地鶏ファンのための、プレミアムな地鶏なのです。



青森シャモロック ザ・プレミアム#6 お披露目会

7月26日、星野リゾート青森屋において「青森シャモロックザ・プレミアム#6」のお披露目会が開催されました。式典では、ザ・プレミアム#6の紹介がされ、併せて六戸ふるさと大使任命式が行われました。式典終了後、出席者は青森シャモロック ザ・プレミアム#6の試食をし、「歯ごたえがあつて美味しい」と絶賛しておりました。

六戸ふるさと大使の任命を受ける
東京六戸会 田中章雄副会長



試食会の様子



試食提供された
「ザ・プレミアム#6 ガーリックハーブグリル」
※ハーブは大西ハーブ農園提供



このほりが目印!

町内8店舗で取り扱っております。詳しくはお問い合わせください。

青森シャモロック
ザ・プレミアム#6
研究委員会
(産業課内)

TEL 0176-55-3111